

sale&pepe

SALEPEPE.IT

DICEMBRE 2014

MONDADORI



Ciambella
glassata
con stelle
di pastafillo,
pag. 150

LA MAGIA DELLE FESTE si svela nei **CALENDARI** dell'avvento home made e in deliziosi **BISCOTTI** decorati, si arricchisce con **PASTA RIPIENA** dalle raffinate farciture, **ARROSTI** di maiale e secondi di **SALMONE** e si esalta nei **DOLCI** che raccontano tutta la poesia del **NATALE**

* Fonte Euromonitor International Limited, volume di vendita al dettaglio in unità robot da cucina marchio KitchenAid per il 2012.



PIÙ LO USI, PIÙ DIVENTA BELLO.

Un design inconfondibile e prestazioni professionali per un robot da cucina amato ed apprezzato anche dai grandi chef. Grazie a 18 accessori opzionali, si rende indispensabile in cucina: mescola, impasta, trita, affetta, macina...

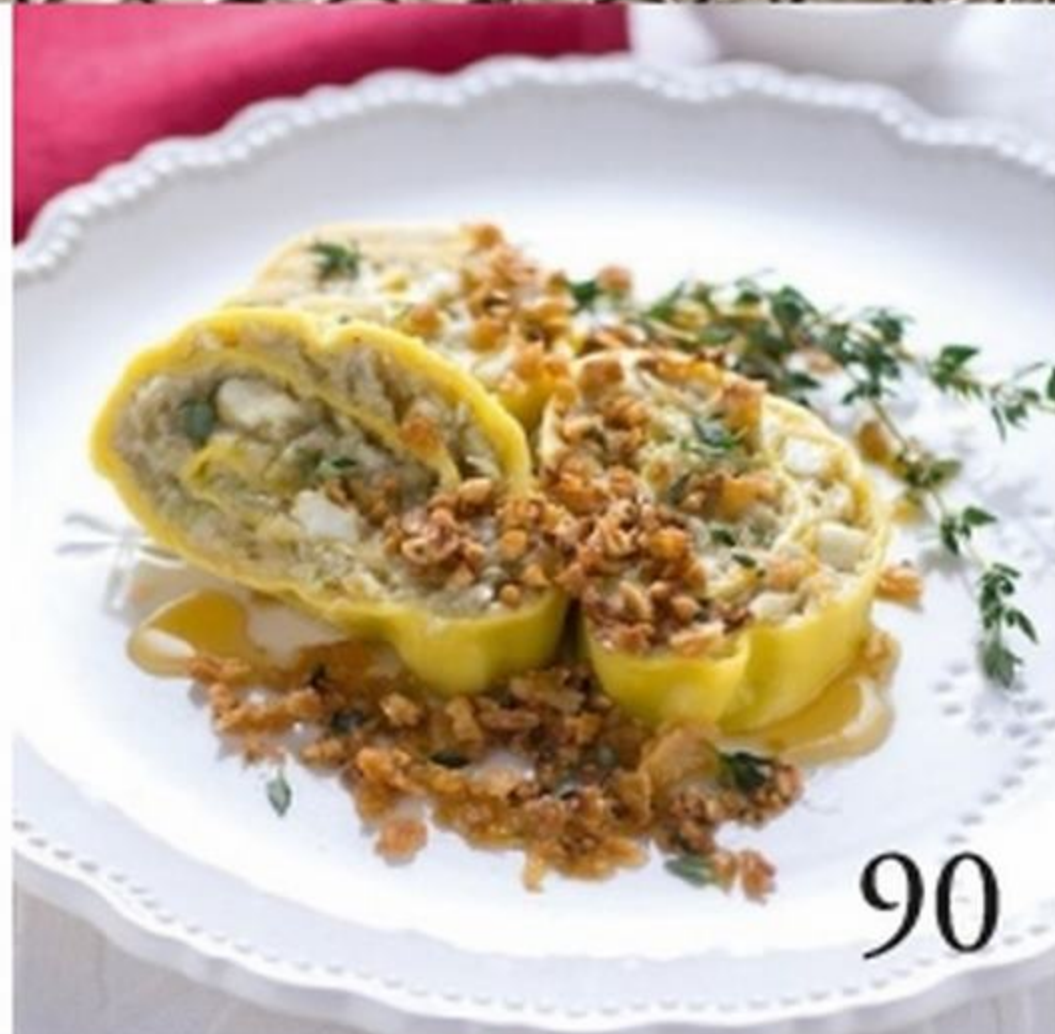
Ecco perché è il robot da cucina più venduto al mondo.*

Scopri tutte le sue potenzialità ai mini-corsi KitchenAid.
Info e date su www.KitchenAid.it

KitchenAid



www.kitchenaid.it



Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

SOMMARIO

DICEMBRE 2014

DALLA NOSTRA CUCINA

La gioia golosa delle feste

Ricette ritrovate, piccoli sfizi, decori fai da te. Per un magico Natale 11

Servizi

SEMPLICI PIACERI

Degustazioni gourmand

Originali delicatessen per arricchire l'antipasto o il buffet..... 44

BONTÀ DI STAGIONE

Il salmone

Sei ricette d'effetto per un classico che non delude mai 68

Arrosti di maiale

Una carne saporita che dà il meglio anche nei piatti sofisticati..... 110

PASSIONI

Giochi di pasta ripiena

Sfoglie tradizionali e ripieni creativi. Dai ravioli ai cannelloni 90

TEMA DEL MESE

L'arte del brodo

Usi e costumi di un grande interprete della tavola natalizia 100

LA DOLCE VITA

La poesia delle feste

Giochi di neve sulla torta. Quando il dessert dà spettacolo 140

Soufflé di pane allo zenzero

Così il più semplice degli ingredienti si trasforma in un dolce esotico ... 152

Evasioni

IL MENU

L'incanto della tradizione

Un pranzo importante dai toni classici ma con spunti insoliti. Per una famiglia in festa 22

Natale slow in montagna

Una sorprendente carrellata di piatti d'alpe con tocchi chic 116

FESTE & DINTORNI

Chips e drink

Cialde capolavoro e cocktail raffinati per un aperitivo "stiloso" 82

DEGUSTAZIONI

Panettone, il piacere di un'attesa

I segreti della preparazione e cinque ricette griffate 130





Living

DECONOEL

Calendario dell'avvento

Ispirazioni decorative o golose per ingannare l'attesa 36

TUTTI CONTENTI CON

Biscotti

Zuccherose magie da regalare o per decorare l'albero 58

SPECIALE REGALI

Dedicati a...

Dall'impastatrice al cavatappi di design, mille idee da regalare ... 163

Scuola

SCELTI DA SALE&PEPE

Le miniature di Viviana

Tre sorprendenti finger food dalle mani della maestra Lapertosa 55

TECNICHE: A SCUOLA

DI ORTAGGI

Il radicchio rosso

In insalata, in padella, nelle quiche e nei risotti. È il re delle feste 126

LA RICETTA GOURMET

La gubana

Un ponte tra Friuli e Slovenia fatto di burro, grappa e frutta secca 154

Rubriche

DETTAGLI DI STILE

Decorazioni per rendere più bella la casa

Suggerimenti dal bosco 35

FOOBBLOGGER

Tutto il buono del web

Santa Lucia 2.0 67

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze

Cappone di Morozzo 79

A PROPOSITO DI VINI

I consigli del sommelier

Relazioni liquide 109

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate

Manuali per tutti 159

Hanno collaborato con noi a Dicembre



VIVIANA LAPERTOSA

Laureata in Storia del cinema, è cuoca televisiva, chef a domicilio, organizzatrice di eventi e catering. A Como, gestisce "Casa 7", negozio di oggetti per cucinare e location per eventi gastronomici. A pag. 55

FABRIZIO CADEI

Executive chef dell'Hotel Principe di Savoia a Milano, è un mago a fondere le tradizioni italiane con quelle internazionali. A pag. 100



UMBERTO ZANASSI

Dopo 25 anni di carriera ed esperienze internazionali che lo hanno portato fino in Giappone, lo chef milanese è tornato a casa per fondare un'attività di cucina "su misura". A pag. 130





Arriva Cuore, la nuova macchina espresso
che si innamorerà di te.



Scopri su **bialettishop.it**



Scopri anche l'**elegante scaldattina**
per un espresso sempre caldo.



Casa è dove Bialetti fa il caffè.

INDICE

LE RICETTE DI DICEMBRE 2014

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

Anatra all'arancia in brodo	105
Aspic di faraona e foie gras	103
Bigné con mousse di salmone all'aneto e pepe rosa.....	30
Carpaccio di cedro e pecorino con radicchio e citronette	49
Cialde di parmigiano e verdure.....	88
Cialdine di sfoglia al sesamo nero	45
Club sandwich con roastbeef.....	132
Crema di avocado lime e cipollotto.....	45
Crema di zucca speziata.....	118
Croccanti di radici miste	82
Crostini caldi al lardo di Arnad e marron glacé.....	118
Filetto di salmone agli agrumi	71
Fogli di polenta croccante	86
Miniquiche di radicchio	128
Mini pancake ai piselli.....	50
Muffin di tagliolini alle noci.....	56
Pane nero e burro al ginepro	46
Panini viennesi	30
Patatine con curcuma, aglio e zenzero...	83
Pâté di faraona e gelatina di melagrana	122
Pizzette crème fraîche e salmone.....	50
Piccoli muffin al petto d'anatra	46
Pinzimonio rosso e verde alle tre salse..	128
Piccoli rösti di mele, patate e cipolle...	50
Polpettine di triglia e branzino in brodo.	106
Ricottina al pepe rosa con carciofini ...	49
Risotti tre colori	56
Sfoglie di pane alle noci.....	84
Sformatini di salmone con sedano rapa, finocchio e chips.....	70
Spiedini di ananas caramellato.....	46
Spiedino di salmone marinato	132
Streghe emiliane.....	24
Terrina veloce in rosa	57

PRIMI

Consommé di cappone con ravioli ...	102
Cannelloni di carne con besciamella...	98
Crêpe con castagne e guanciale.....	96
Gnocchi alla romana affumicati.....	122
Lasagne con radicchio, fonduta, lardo	98
Passatelli su fonduta di parmigiano	30
Ravioli alle mazzancolle.....	98
Ravioli genovesi.....	12
Riso mantecato con foie gras	133
Risotto con trevisana	128
Risotto in brodo di astice.....	104
Rotolo di pasta ai cardi e nocciole ...	96
Tortelloni di patate e ragù di baccalà...	96

SECONDI

Arista disossata al Calvados.....	112
Arrostino di filetto al prosciutto	114
Burro di mele	14
Cappone bollito con ripieno di riso	80
Carré con crosta croccante.....	113
Coda di rospo con salsa di broccolo....	32
Coscotto di maiale con topinambur...	112

Faraona farcita.....	32
Filetto di salmone in crosta con mango e cipolla rossa	72
Filetto in crosta farcito alle cipolle.....	111
Petto di tacchino farcito alle mele, noci e cranberry.....	124
Rotolo di salmone con carciofi	70
Salmone ai pistacchi con granita di barbabietole.....	72
Salmone al vapore con composta di zenzero e cranberries.....	69

CONTORNI, VERDURE, SALSE E RIPIENI

Budini di broccoli	27
Burro all'aneto e capperi.....	50
Chutney di zucca e cipolla con zenzero e uvetta	49
Composta di cipolle agrodolce all'anice stellato	46
Insalata di Natale.....	27
Insalatina di finocchi, kumquat e olive taggiasche.....	45
Insalatina di lenticchie con carote e mela verde	50
Insalatina di songino, pompelmo rosa e melagrana	45
Purea di topinambur ai pinoli	46
Vinaigrette ai lamponi.....	45
Vinaigrette al frutto della passione...	45

DESSERT

Albicocche al Porto bianco	49
Bottoncini al cacao	63
Cake-pops al panettone	135
Cheese cake in bianco.....	150
Ciambella glassata	150
Cookie ai lamponi e cioccolato.....	59
Corona di cioccolato	150
Crostata ai marroni	148
Fettine di pera caramellata.....	49
Fiocchi di neve alla nocciola e zenzero	64
Gelatina di clementine	124
Ghiaccioli arricchiti	13
Gubana.....	155
Meringa soffice e crema al tè verde....	136
Meringata ai pistacchi	148
Meringati all'acqua di rose.....	64
Parfait al torrone	32
Savoardi ai pistacchi	61
Soufflé di pane allo zenzero	153
Tazzine al caffè.....	32
Torcetti zuccherati al cocco	60
Torta di noci e datteri	148
Torta morbida di arancia.....	124

DRINK E BEVANDE

Aria	86
Litchi analcolico	83
Moon River.....	88
Orange blossom	84
Red rum.....	82
Sangria invernale	117

INDIRIZZI

- 100 Fa Vintage, www.100fa.it
- Abito qui, www.abitoqui.it
- Agna, www.agna.it
- Alessi, www.alessi.com
- Argenteria Dabbene, www.argenteriadabbene.com
- Arteletta, www.arteletta.it
- Asa Selection distr. da Merito,
www.asa-selection.com - www.merito.it
- Ballarini, www.ballarini.it
- Bialetti, www.bialetti.it
- Bitossi Home, www.bitossihome.it
- Bosch, www.bosch.it
- Bugatti, www.casabugatti.it
- C&C, www.cec-milano.it
- Calligaris, www.calligaris.it
- Casamance, www.casamance.fr
- Caterina von Weiss, www.caterinavonweiss.com
- Ceramiche Fasano, www.fasanocnf.it
- CHS Group, www.chsgroup.it
- Cobo, www.coboshop.com
- Coin Casa, www.coincasa.it
- Cova, www.pasticceria.cova.it
- C.U.C.I.N.A., www.cucinastore.com
- Dedar, www.dedar.com
- De' Longhi, www.delonghi.com
- De Vecchi Argenti, www.devecchi.com
- Dialma Brown, www.dialmabrown.it
- Dimora, www.dimora.it
- Discipline, www.discipline.eu
- Dispensabile, www.dispensabile.it
- Driade, www.driade.com
- E 15, www.e15.com
- Egizia, www.egizia.it
- Enzo De Gasperi, www.edg.it
- Fiskars, www.fiskars.it
- Forme, Tel 06 581.2927
- Giannini, www.giannini.it
- Giovelab, www.giovelab.it
- Guardini, www.guardini.com
- Guzzini, www.fratelliguzzini.it
- Herend distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- Ichendorf distr. da Corrado Corradi, www.corrado-corradi.it
- Iittala, www.iittala.com
- Ilulian, www.ilulian.com
- ISI Milano, www.isimilano.com
- Jannelli e Volpi, www.jannellivolpi.it
- Jean Louis Coquet distr. da Florindo Besozzi,
Tel 02 38.00.23.25
- Jesurum, www.jesurum.it
- Kasanova, www.kasanova.it
- Kenwood, www.kenwood.it
- KitchenAid, www.kitchenaid.it
- La Fabbrica del Lino, www.lafabbricadelino.com
- La Gallina Matta, www.lagallinamatta.it
- La Rinascente, www.rinascente.it
- Laminam, www.laminam.it
- Le Cose che Parlano, Tel 02 87.38.31.40.
- Le Creuset, www.lecreuset.es
- Le Jacquard Français, www.le-jacquard-francais.fr
- Le Sorelle, www.lesorelle.it, Tel 0572 950399
- Le Stanze della Memoria, www.lestanzedellamemoria.it
- Livellara, www.livellara.com
- Lobmeyr distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- L'ora del tè, www.loradelta.it
- LSA Int.al distr. da Maino, www.mainocarlo.com
- Madame Gioia Home, www.madamegioiahome.it
- Marcato, www.marcato.it
- Marina C., www.marinac.it
- Maxwell & Williams, www.maxwellandwilliams.it
- Mepra, www.mepra.it
- Meridiani, www.meridiani.it
- Micro, Tel 06 32.16.540.
- Mikasa distr. da Livellara,
www.mikasa.com - www.livellara.com
- Missaglia, www.arnetomissaglia.it
- Nella Longari, www.nellalongari.com
- OFF, www.off-roma.it
- Paderno, www.paderno.it
- Paola C., www.paolac.com
- Pavart, www.pavart.it
- Petali, Tel 02 54.64.976.
- Pintinox, www.pintinox.it
- Pisotti, www.pisotti.it
- Philips, www.philips.it
- Reichenbach Porzellan Manufaktur,
www.porzellanmanufaktur.net
- Riedel, www.riedel.com
- Rina Menardi, www.rinamenardi.it
- Rosenthal Studio-Line, www.corporate.sambonet.it
- Rubelli, www.rubelli.com
- Sambonet, www.sambonet.it
- Silikomart, www.silikomart.it
- Silva, www.silvatessuti.it
- Silvia Raga, giochi-di-carta.blogspot.com
- Society, www.societylimonta.com
- Sotto il gazebo, www.sottoilgazebo.it
- Stupenderia in vendita da MAD Made
About Dreams, Tel 06 68.39.50.80.
- Tescoma, www.tescomaonline.com
- Tiger, www.tiger-stores.it
- Tognana, www.tognanaporcellane.it
- Uros Mihic, www.uros-mihic.com
- Villa d'Este Home Tivoli, www.villadestehometivoli.com
- Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.it
- Virginia Casa, www.virginiacasa.it
- Viridea, www.viridea.it
- Wald, www.wald.it
- Wedgwood distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- WMF, www.wmf.it
- Zanetto distr. da B. Morone, www.bmorone.it
- Zara Home, www.zarahome.com



CIOCCOLATO *Emilia*
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.

Da oggi anche dolcemente bianco.





ALCE NERO. CIBO VERO OGNI GIORNO.

Chi mangia sano, biologico e italiano sceglie Alce Nero, un Cibo Vero, che nutre bene. Vero come il rispetto per la terra degli oltre mille soci agricoltori; vero come il gusto di materie prime coltivate con cura e sapienza; vero perché racconta tutto di sé.

**ALCE NERO È UNA PARTE DI TE.
OGNI GIORNO DI PIÙ.**

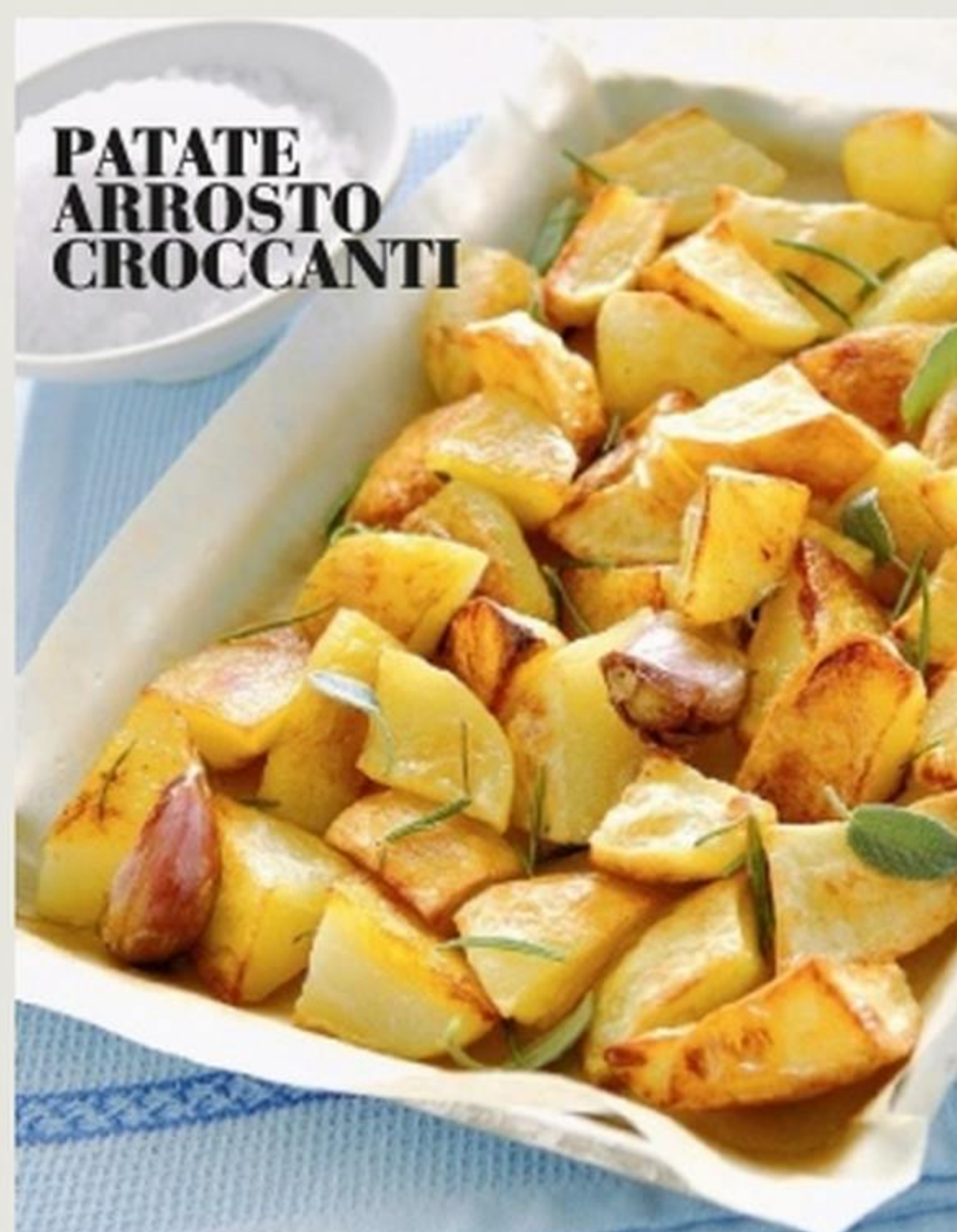


www.alcenero.com

www.alceneroshop.com

Seguici anche su fattidibio.com





**PATATE
ARROSTO
CROCCANTI**

LA PIÙ AMATA

Il trucco per preparare le patate croccanti è sbucciarle, sciacquarle e asciugarle bene prima di infornarle. Ovviamente anche il condimento e i tempi di cottura sono fondamentali. Si tratta tuttavia di una ricetta semplicissima, che piace davvero a tutti, tanto che l'hanno condivisa oltre 8 mila persone dal nostro sito.



DOLCE E FIERA VARSAVIA

È una sirenetta guerriera il simbolo di Varsavia: una figura che rispecchia il carattere della città, dolce e fiera allo stesso tempo. La capitale polacca offre tanti spunti golosi per chi desidera fare un tour insolito: dal mercato dove la domenica si fa il picnic a colazione (anche con la neve) al laboratorio che produce i bomboloni come cent'anni fa. A Varsavia sul sito è dedicato un ricco video reportage.

Ghiotti click

NOTIZIE FRESCHE, SPECIALI SU PREPARAZIONI CLASSICHE E NON,
TOUR DEL GUSTO E RICETTE DA CONDIVIDERE CON GLI AMICI

di Barbara Roncarolo

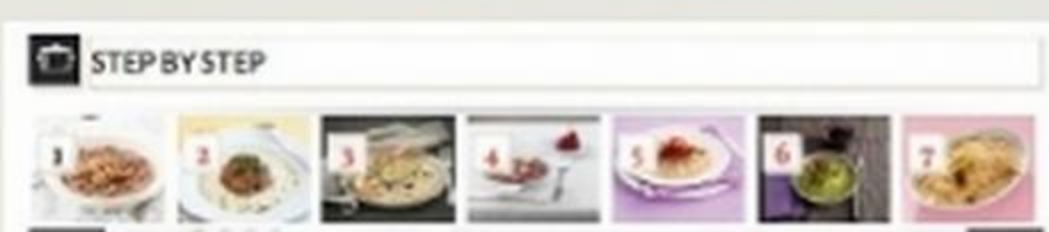
A TUTTO RISOTTO

Vialone nano, Baldo, Arborio o Carnaroli? Qual è il riso giusto per un buon risotto? Come fare per tostarlo o per renderlo cremoso con una mantecatura perfetta? Questa e molte altre curiosità sono ben spiegate nello speciale che abbiamo preparato su questo appetitoso primo sul nostro sito. Videoricette, curiosità, tecniche e soprattutto tante idee per cucinarlo in modo sempre diverso e sfizioso.



TOP TEN NEWS

Bastano 90 secondi per scoprire se l'olio extravergine è stato allungato con oli di semi o è stato riscaldato. L'Università di Pisa ha scoperto un metodo rapido, quasi fai da te per svelare le frodi. È la notizia più letta questo mese sul canale news del sito, aggiornato quotidianamente dalla redazione con articoli sempre freschi sul mondo del food.



Per creare un capolavoro.



timbro per biscotti DELÍCIA, 6 decori

art. 630110

art. 630112

art. 630114

tescoma.

la passione in cucina.



Numero Verde
800777546

www.tescoma.it

Il Natale è nell'aria, sa di cannella, spezie e pasta frolla. Fa venir voglia di impastare, stendere, infornare e decorare, di realizzare i regali con le proprie mani: tanti biscotti profumati e deliziosi, preparati pensando a chi li riceverà. Provaci anche tu: pensiamo noi a darti le ricette tradizionali e le forme più originali.

La gioia golosa delle feste

DAI PIATTI DELLA TRADIZIONE
AI DECORI PER LA TAVOLA O
PER L'ALBERO, TANTE IDEE PER
UN MAGICO NATALE

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette
Francesca Moscheni, styling di Patrizia Cantoni,
in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

Li ho visti fare innumerevoli volte, dalle mani sapienti di mia nonna, poi di mia madre, da zie, anziane cugine, vicine di casa e poi è toccato a me. I ravioli alla genovese, anzi i "ravieu" sono il mio Natale, senza c'è meno poesia, meno attesa, meno bambini che, impazienti di mangiarli, si vogliono sbrigare a dire la loro poesia, in alto, sulla sedia, come facevo io con i miei cugini. La loro origine si perde nella notte dei tempi ma la bontà è cosa certa, non a caso un poeta e autore di teatro ligure, Niccolò Bacigalupo, ha definito l'inventore di tale squisitezza un "gastro-nomico portentoso". Di sicuro i "ravieu" si distinguono per il loro ripieno particolare da quelli piemontesi, dove l'impasto prevede carne di manzo stufata, uova e formaggio, e soprattutto dalla più famosa pasta ripiena emiliana, dove dominano i prodotti del maiale (dalla carne, alla mortadella, al prosciutto crudo). Al ripieno genovese concorrono, oltre alla polpa di vitello, anche diverse frattaglie e ben un terzo è costituito da verdure bollite (borragine, scarola o bietola) saltate in padella. Il condimento è rigorosamente il sugo di carne ma anche in un buon brodo di cappone fanno la loro egregia figura. Purtroppo l'atto di gustarli è fugace, è invece nella loro preparazione che vive l'atmosfera della festa, in Liguria come nel resto d'Italia. Basta immaginare migliaia di mani che quasi in contemporanea preparano ripieni, tirano sfoglie, piegano e chiudono tantissimi piccoli scrigni che a questo punto non ha importanza che si chiamino "ravieu", tortellini, cappelletti oppure agnolotti. Basta immaginare migliaia di donne che nelle loro cucine compiono gesti antichi mentre parlano di figli e famiglia e portano in tavola la sapienza del Natale. Per migliaia di sorrisi. E di auguri.

> segue a pag. 12



RAVIOLI GENOVESI

PER 8-10 PERSONE

per il ripieno: 250 g di carne magra di vitello - 4 cespi di scarola
- 1 mazzo di borragine - 100 g di carne magra di maiale (filetto) - 150 g di poppa di vitella (tettina) - 50 g di animelle - 100 g di cervella di vitello - 30 g di schienali (midollo della colonna vertebrale)
- 70 g di salsiccia - 4 uova - 30 g di burro - la mollica di 2 panini
- 1 tazza di brodo di carne - una manciata di parmigiano grattugiato
- 1 mazzetto di maggiorana - sale
per la pasta: 500 g di farina - 3 uova - sale

- **1** Preparate il ripieno. Mettete a bagno la mollica nel brodo. Private delle pellicine la cervella e gli schienali e ammolateli per 1 ora cambiando più volte l'acqua. Sbollentate le scarole e la borragine per 5 minuti in acqua salata, sgocciolatele, strizzatele e frullatele nel mixer. Tagliate a pezzetti il vitello, il maiale, la poppa di vitella e le animelle e fateli rosolare nel burro. Infine, unite la cervella e gli schienali e portate a cottura.
- **2** Disponete il mix di carni sul tagliere e tritate il tutto molto finemente. Aggiungete la salsiccia spellata a tocchetti, le verdure lessate, le uova sbattute, la mollica di pane strizzata, il parmigiano e la maggiorana e salate.
- **3** Per la pasta, lavorate la farina con le uova, un pizzico di sale e l'acqua tiepida necessaria per amalgamare l'impasto. Fate riposare la pasta per mezz'ora avvolta in pellicola. Suddividetela in 6 panetti e tirate 6 sfoglie sottili con il matterello. Su 3 di esse distribuite il ripieno in mucchietti, a 3 cm di distanza l'uno dall'altro. Con un pennellino bagnate leggermente la pasta tutto intorno al ripieno, coprite con le sfoglie rimaste e sigillate i ravioli premendo bene con le dita. Quindi intagliateli con una rotella dentellata. Lessateli in acqua bollente salata per 4-6 minuti.



Il ripieno di questi ravioli è relativamente veloce da preparare, visto che non contempla arrostiti o brasati, ma un mix di carni e interiora che vengono saltati rapidamente in padella, poi tritati e mescolati con scarole, uova e parmigiano. Ingredienti economici, ma con tutto il gusto della festa, che danno vita a una geniale ricetta della tradizione ligure. Come condimento si può sfruttare un sugo di carne o d'arrosto, oppure un classico burro e salvia.

Ghiaccioli arricchiti

In tempo di brindisi, vale la pena di dedicare un po' di attenzione ai ghiaccioli che, oltre alla mera funzione di tener fresche le bevande, tintinnano delicati nel bicchiere e offrono un gioco di trasparenze algido e raffinato. Per enfatizzare questa suggestione e aggiungere uno spunto colorato e profumato a cocktail e spumanti, si possono preparare dei ghiaccioli "arricchiti". Procedete così: disponete nelle vaschette per il ghiaccio piccole meline, acini di uva tagliati a metà, chicchi di ribes rosso o melagrana, pezzetti di kiwi, foglioline di menta o melissa e quant'altro vi suggerisce la fantasia. Riempite le vaschette con acqua, succo di mela o altri succhi trasparenti e passate in freezer per una notte. I cubetti alla frutta sono ideali anche per regalare un tocco in più all'acqua nella brocca e sono bellissimi radunati in una grande ciotola di vetro (a cui accostare una pinza di servizio).



Un rametto, un bel nastro, un tocco dorato, un gioco di colori: l'atmosfera si crea con i dettagli. E in casa c'è già tutto quel che serve



Portatovaglioli fai da te

Ecco un'idea elegante e di semplice realizzazione per la tavola dei pranzi di festa. Arrotolate i tovaglioli formando dei cilindri. Scegliete un bel nastro, tagliatelo in tanti pezzi, infilate in ognuno una piccola pallina natalizia e annodatelo intorno al tovagliolo formando un fiocco. Infine inserite sotto il nastro dei piccoli rametti di bacche. Per i colori, è molto bello l'oro con il viola scuro (decisamente di tendenza), ma anche il rosso con il verde (caldo e natalizio) oppure tutto argento con un rametto di pino innevato al posto delle bacche (raffinato). Impilando i tovaglioli su un vassoio, si ottiene un originale centrotavola.



Burro di mele

Del burro in realtà non c'è neanche l'ombra. Il nome allude alla consistenza di questa golosa composta, deliziosa sul pane o per arricchire i dolci e ideale con le carni di maiale, il petto d'anatra e i formaggi robusti. Riposta in vasetti con gancio a molla e infiocchettata con un nastro rosso è perfetta come regalo gourmand. Lavate e tagliate a spicchi 1,8 kg di mele acidule (Granny Smith, Annurca, Royal Gala) senza togliere buccia e torsolo. Mettetele in una pentola capiente dal fondo spesso con 240 ml di aceto di mele e 480 ml di acqua. Portate a ebollizione e cuocete coperto a fiamma bassa per 25 minuti. Passate le mele al setaccio, misurate la purea ottenuta con un bicchiere e aggiungete 1/2 bicchiere di zucchero per ogni bicchiere di purea. Mettete tutto di nuovo in pentola e unite un pizzico di sale, 2 cucchiaini di cannella, la scorza di un limone e 1 cucchiaino di spezie miste in polvere (zenzero, cardamomo, noce moscata, chiodi di garofano). Cuocete a fuoco basso per almeno 1 ora e mezzo mescolando spesso. Dovrete ottenere una purea molto densa. Versatela ancora bollente nei vasetti, chiudeteli ermeticamente e lasciateli raffreddare capovolti. Il burro di mele si conserva in frigo fino a 2 settimane oppure in freezer fino a 1 mese.

Decorazioni vintage con i tagliabiscotti

Con le vecchie cartoline di auguri si possono realizzare delle graziose decorazioni da usare come segnaposto oppure per abbellire l'albero o i pacchetti regalo. Procuratevi degli stampini da biscotti, appoggiateli sulle cartoline e disegnate le sagome seguendo il bordo esterno con una matita. Quindi ritagliatele e, se avete intenzione di appenderle come addobbi, praticate in ognuna un piccolo foro. Infine attaccatele allo stampino dal lato più spesso (quello che non taglia) con colla stick. Lasciate riposare i decori per qualche minuto con sopra un peso (un libro, per esempio). Come cordino per legarli ai regali o appenderli all'abete, è bello lo spago da pacchi, ma anche la rafia o dei fili colorati di lana o cotone.



OLIO DOP RIVIERA LIGURE

100% *ligure*



Profumi. Saporì. Territorio.

Il collarino giallo del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure racchiude in sé la garanzia di un prodotto di qualità controllato e certificato.

Con te, per augurarti buone Feste.
Buone, veramente.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

OLIORIVIERALIGURE.IT

UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA LIGURIA 2007-2013
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO
SVILUPPO RURALE: L'EUROPA
INVESTE NELLE ZONE RURALI
REGOLAMENTO (CE) N. 1782/2003



REGIONE
LIGURIA



REPUBBLICA
ITALIANA



UNIONE
EUROPEA



EXPOEXPRESS

UN ASSAGGIO DI EXPO MILANO 2015.

TUTTI IN CARROZZA!



SCOPRI I VALORI DI EXPO 2015 VIAGGIANDO A BORDO DI EXPOEXPRESS

Continua il viaggio di **ExpoExpress** (foto 1), il treno mostra creato da **Mondadori** in collaborazione con **Expo Milano 2015** e **Trenitalia**. Il treno è già passato da **Venezia, Verona, Padova, Bari, Milano, Genova, Trieste, Roma e Torino** ed è pronto a sfrecciare verso le altre città italiane. È un viaggio per raccontare i valori, i contenuti e le opportunità che **Expo Milano 2015** offre alle donne italiane. Un racconto per immagini, attraverso video, incontri a cura di esperti, ambasciatori di Expo e chef che si esibiscono in emozionanti showcooking (foto 2).

Non mancano le tavole rotonde assieme a tanti ospiti straordinari, come la modella e attrice **Margareth Madè** (foto 3), casting di moda e iniziative speciali (foto 4). Il calendario è fitto di appuntamenti, che coincidono con importanti manifestazioni di ogni città in cui ExpoExpress fa tappa. **Siamo stati a Genova durante il Salone Nautico, a Trieste in occasione della Barcolana, a Roma per il Festival Internazionale del Film e a Torino per il Salone del Gusto.**

Perché abbiamo scelto di far viaggiare i valori di **Expo Milano 2015** a bordo di un treno? Perché il treno è sinonimo di viaggio, scoperta, condivisione. Il treno è eco-friendly e può raggiungere tutte le città, arrivando proprio in centro, nel cuore di tutti gli italiani.

ESS

sale & pepe



STACCA SUBITO IL TUO BIGLIETTO PER EXPO MILANO 2015

È partito il conto alla rovescia per **Expo Milano 2015**, l'Esposizione Universale in scena dal **1 maggio al 31 ottobre 2015!**

Ora è finalmente possibile acquistare i ticket di ingresso direttamente sul sito web **www.expo2015.org** e tramite l'**Expo 2015 Official App**, un'innovativa applicazione mobile, sviluppata ad hoc per la manifestazione, che offre informazioni e con-

tenuti esclusivi per programmare e personalizzare la tua visita.

Comprare il tuo biglietto per Expo Milano 2015 è facile e conveniente! Basta compilare la richiesta sulla piattaforma dedicata e stampare il ticket. Fino al 20% di sconto per chi acquista il proprio biglietto prima del 1 maggio 2015.

Ma si risparmia anche scegliendo già all'acquisto di visitare Expo in una da-

ta precisa: rispetto al biglietto open, anche in questo caso l'importo pagato sarà di circa il 20% inferiore. A disposizione **Pacchetti Speciali per le famiglie con bambini**, riduzioni per gli over 65 e per le scuole. I biglietti saranno disponibili anche presso Expo Gate e la Triennale di Milano, oltre che ai canali offline e online dei partner istituzionali di **Expo Milano 2015** e ai rivenditori autorizzati.

GRAZIA INCONTRA
MARGARETH MADDALENI
ATTRICE E MODELLA
Moderatore: Gloria Satta
GRAZIA





1

IN PRIMA LINEA CON GLI CHEF

Il gusto per la buona cucina continua il suo viaggio a bordo della carrozza Food. Ad ogni tappa si susseguono senza sosta gli showcooking ispirati ai 9 cluster di **Expo Milano 2015**. Vieni a trovarci con tutta la famiglia: potrai partecipare anche tu alle performance degli chef di **Sale&Pepe**, che preparano sfiziose ricette per tutti.

A bordo di **ExpoExpress** si esibiscono anche i grandi nomi della ristorazione italiana: a Roma abbiamo incontrato **Cristina Bowerman** (foto 1), la chef dei due mondi, promotrice di una cucina fusion che coniuga avanguardia e tradizione e che ha preparato live per noi la sua deliziosa tartare di manzo con capperi di Pantelleria, maionese al wasabi e tobiko, tratta dal libro **"Da Cerignola a San Francisco e ritorno"**. On stage a Torino **Gnam Box** (foto 2), il food project nato dalla creatività di due giovani designer, autori di **"In Food We Trust"**.

Ma le novità nella carrozza Food non finiscono qui: saranno nostri ospiti a Bologna **Don Pasta**, a Milano **Gianluca Biscalchin**, **Marco Bianchi** e **Paolo Marchi** e per finire a Napoli con **Ham Holy Burger**.



2



3

PROSSIMO APPUNTAMENTO
 DALLE 15:00 ALLE 15:30

INCONTRO CON LO SPECIALISTA:
 L'IMPORTANZA DEL GUSTO



4

IL BENESSERE COMINCIA A TAVOLA

A bordo di ExpoExpress mangiare bene significa soprattutto mangiare sano. Scopri l'importanza di una corretta alimentazione assieme ai **dieetologi, nutrizionisti, e alimentaristi** di **Starbene**, che ad ogni tappa trattano il tema del benessere in tavola.

Carla Lertola (foto 3), **medico e specialista in Scienza dell'Alimentazione** ci invita a preferire una cucina leggera ma saporita. L'esperta durante gli incontri ha sfatato qualche falso mito. Un esempio? Meglio mangiare la pasta a pranzo: falso. Alla base della nostra tavola devono esserci carboidrati sia a pranzo sia a cena. Ancora meglio se si abbina un carboidrato e una proteina.

La **nutrizionista-diet coach Samantha Biale** (foto 4) ci ha guidato attraverso i segreti del mangiar bene restando in forma. **Claudia Zanella** (foto 5), **naturopata ed esperta di alimentazione vegana**, ci ha svelato i benefici di questa filosofia alimentare, che sempre più persone decidono di abbracciare.

All'interno della carrozza Live puoi partecipare a **"Starbene Incontra"**, l'appuntamento con i nutrizionisti e i tanti ospiti speciali della **Lega del Filo D'Oro** (foto 3) - che insieme ci guidano verso l'importanza del gusto anche per chi non può vedere, sentire, parlare.



5

NON PERDERE LE PROSSIME TAPPE DI EXPOEXPRESS:

- 14/11 BOLOGNA CENTRALE
- 21/11 FIRENZE S. M. NOVELLA
- 28/11 PISA CENTRALE
- 07/12 MILANO P. GARIBALDI
- 12/12 NAPOLI CENTRALE



6

DONNA MODERNA VIAGGIA CON TE

Sono tantissime le lettrici che vengono a trovarci a bordo di ExpoExpress e che partecipano alle attività proposte dalla redazione di **Donna Moderna**.

Se vuoi diventare protagonista di un servizio di moda, partecipa ai nostri **casting Donne Vere** (foto 6). Noi pensiamo a tutto: il set, la stylist, il fotografo.

Puoi farti truccare dai consulenti di immagine **Bionike** (foto 7), che sapranno valorizzarti con i prodotti **Defence Color**. Inoltre, con **Blefarette** (foto 8), med-partner di ExpoExpress, puoi prenderti cura di te grazie alle salviette detergenti per la salute degli occhi.



7



8



9



11

HAI UN SOGNO NEL CASSETTO?

Donna Moderna ti dà anche la possibilità di incontrare i protagonisti della nuova web serie **Sogni Possibili**, che dà voce a chi è riuscito a realizzare un grande sogno.

Come? Con il potere delle "Tre C": cambiare le abitudini, condividere le idee, coinvolgere chi si ama. Abbiamo incontrato **Elena Pantaleoni**, che rilevando l'azienda vinicola di famiglia ha creato vini apprezzati in tutta Italia; **Giovanna De Gavardo**, che con il marito ha aperto un fast food a chilometro zero; **Michela, Daniela, Ilaria e Carla** (foto 11) che raccolgono la frutta dai frutteti cittadini e la distribuiscono alle mense sociali: realizzando questo piccolo grande sogno hanno dato una svolta alle loro vite. A Torino con noi i protagonisti del **progetto di cohousing** (foto 12); otto famiglie hanno acquistato e ristrutturato, con criteri di **ecosostenibilità**, un edificio di tre piani.

Vieni anche tu a conoscerle e a raccontarci il tuo sogno nel cassetto, scopri tutte le loro storie su sognipossibili.donnamoderna.com



12

UNA RICETTA PER LA VITA

A bordo della carrozza Food puoi assistere agli showcooking dedicati a **Una Ricetta per la Vita** (foto 9) in collaborazione con **WE-Women for Expo**, una rete che coinvolge le donne di tutto il mondo sul tema dell'alimentazione. Ad ogni tappa viene presentata una ricetta del cuore, che unisce passione, ricordi e sapore (foto 10). Segui tutti gli aggiornamenti su [#unaricettaperlavita](https://twitter.com/unaricettaperlavita)



10



PIÙ VOCE ALLE DONNE

Le donne che hanno deciso di condividere con noi le loro riflessioni, i loro valori, i loro desideri sono tantissime. **What Women Share**, il wall digitale di **TuStyle** (foto 1), composto da oltre 1200 foto, unisce le loro voci, in uno spazio virtuale dove possono incontrarsi per raccontare le loro opinioni. Ogni donna esprime il proprio pensiero sui temi dell'alimentazione, della famiglia, del lavoro e del futuro (foto 2). Il wall cresce ad ogni tappa di ExpoExpress, per dar voce a tutte le donne in un unico, grande, progetto corale.

Molte ci hanno ricordato il valore, la forza e il coraggio che ci vogliono ad essere donne, come Chiara di Genova che ci ha lasciato questo messaggio: **"Dietro un grande uomo, c'è sempre una grande donna"**. Fa eco Olga: **"La tua felicità è nella tua indipendenza, don't worry be happy"** e ancora Ilaria **"Una donna libera è il contrario di una donna leggera"**. Il messaggio di Giulia ci ricorda che non dobbiamo sempre preoccuparci della bilancia: **"Ai peccati di gola io faccio una ola"**. È d'accordo Silvia da Trieste: **"Ho imparato che la vita non si colora con le calorie"**. La capacità di sognare è propria delle donne, come ci ricorda Beatrice di Torino regalandoci il suo mantra: **"Trasforma ogni tragedia in favola e ogni eccezione in regola"**. **Adesso aspettiamo te: vieni a lasciare il tuo messaggio nelle prossime tappe di ExpoExpress! E seguici su #whatwomenshare**



GRANDI OSPITI VIAGGIANO CON EXPOEXPRESS

Grazia ed ExpoExpress ti danno la possibilità di incontrare dal vivo donne davvero speciali: scrittrici, attrici, ambasciatrici di **Expo Milano 2015**. A Genova l'ospite d'onore è stata la cantante **Arisa** (Foto 3), che ci ha raccontato i suoi sogni e i suoi progetti futuri in un'intervista esclusiva, guidata da **Chiara Lorenzutti di Radio R101**, la radio partner di ExpoExpress. Inoltre per un incontro con lo sport "in rosa" Grazia ha intervistato la promessa olimpica della vela **Elena Berta**.

Nella tappa di Trieste è venuto a trovarci **Mario Biondi** (Foto 4): a poche ore dalla partenza del suo nuovo tour, ci ha svelato le radici del suo amore per la musica italiana e internazionale. A Roma la redazione ha incontrato e intervistato **Margareth Madè**, la giovane modella e attrice famosa per il suo ruolo di Mannina nel film *Baaria* di Giuseppe Tornatore! A Torino ci sono venuti a trovare **Giuseppe Lavazza** (Foto 5), vice presidente del gruppo e rappresentante della quarta generazione dell'omonima industria italiana del caffè e **Valentina Acciardi**, ex modella e concorrente del Grande Fratello 13, che ci ha raccontato la storia che l'ha condotta a scrivere un libro: **"Mi prendo la vita con una mano sola"** che si trova già in libreria.



DONNA MODERNA SI PRENDE CURA DI TE E DELLA TUA FAMIGLIA

A Ottobre **Donna Moderna** ha sostenuto il progetto **Frecciarosa**, la campagna di sensibilizzazione su prevenzione e salute, promossa dal **Gruppo FS Italiane** e dall'**Associazione IncontraDonna onlus**.

A bordo di **ExpoExpress**, la Prof.ssa **Adriana Bonifacino** (foto 6), presidente dell'associazione e la giornalista scientifica **Cinzia Testa** hanno tenuto un ciclo di incontri dedicati alla salute del seno. **Donna Moderna** propone anche gli appuntamenti **Family Railway**, pensati per le famiglie alle prese con le esigenze dei più piccoli.

Ad ogni tappa i nostri esperti ci hanno parlato di come guidare la crescita dei bambini e come tenere sotto controllo la loro alimentazione. I pedagogisti **Daniele Novara**, **Paolo Ragusa**, **Paola Cosolo Marangon** e **Lorella Boccalini** hanno svelato ai genitori le strategie per gestire i bambini.

I nutrizionisti **Stefano Beschi** e **Gianfranco Trapani** si sono fatti portavoce dell'alimentazione equilibrata e dell'attività sportiva nell'infanzia.

GUSTO, QUALITÀ E BOLLICINE

A bordo della carrozza Food puoi visitare la cucina itinerante di ExpoExpress attrezzata con gli **elettrodomestici Bosch** (foto 7), che quest'anno celebra il 50° anniversario dalla nascita della prima lavastoviglie presentando la nuova gamma con l'esclusivo sistema di EcoLavaggio a zeolite.

OrtoRomi (foto 8) ti invita ad assaporare la leggerezza delle sue sfiziose **Insal'Arte** e grazie a **Consorzio Latterie Virgilio** (foto 9) puoi assaggiare prodotti caseari di prima qualità.

Durante gli showcooking puoi assaggiare le deliziose ricette preparate dai nostri chef e degustare le preziose bollicine dello **Champagne Pommery** (foto 10).



Segui tutte le anticipazioni e i reportage su expo-express.info • #expoexpress • #unaricettaperlavita

Un evento promosso da

GRAZIA

DONNA MODERNA

TUSTYLE

Starbene

sale&pepe

In collaborazione con
BOSCH
Elettrodomestici

Si ringraziano:



Food Partner



Food Partner



L'Art du
Champagne



Make-Up



Partner Solidale



Med Partner



Radio Partner

IL MENU

L'incanto della tradizione

PIATTI CLASSICI (MA NON TROPPO)
E UNA MISE EN PLACE RAFFINATA
PER UN PRANZO IN FAMIGLIA
CON TUTTA LA MAGIA DELLA FESTA

testo di Cristiana Cassé, servizio di Cristina Gigli,
ricette di Annalisa Barbagli, foto di Serena Eller Vainicher,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi





Abete e decorazioni Enzo
De Gasperi, addobbi di carta
Uros Mihic, fiocco luminoso
Arteleta, centrotavola L'ora
del tè, tovaglia Le-jaguard-
français (collezione Siena),
piatti da Dispensabile,
bicchieri da Pavart.
Indirizzi a pagina 6

BERE GIUSTO

Il Verdicchio di Matelica, fervido e serrato, contrasta la lieve grassezza dei bignè e, dopo aver assistito la soffice cremosità dei passatelli, si accosta al tessuto del pesce mettendone in luce la relazione con la fragranza del broccolo. L'energia sanguigna di un Chianti Classico di Radda regge la ricchezza della faraona e non disdegna il confronto con il gusto affumicato dei budini. Una grappa invecchiata è perfetta sul parfait al torrone e sulle tazzine al caffè.



Panini viennesi,
pag. 30



Streghe emiliane

Setacciate 250 g di farina 0, disponetela a fontana e al centro disponete 125 ml di acqua appena tiepida, 25 g di strutto morbido a fiocchetti e 1/2 bustina di lievito di birra secco. Lavorate l'impasto per qualche minuto e unite un cucchiaino da caffè raso di sale. Lasciate riposare la pasta coperta con un panno umido in luogo tiepido finché raddoppierà di volume (circa 2 ore). Dividete l'impasto in 4-5 pezzi e con la macchinetta o il matterello ricavate 4 sfoglie di 2-3 millimetri. Ritagliatele in rombi e triangoli con una rotella dentellata. Disponeteli su 2 teglie foderate con carta da forno. Pennellate le streghe con l'olio e spolverizzatele con poco fior di sale. Infornate una teglia a 200° per 10 minuti. Togliete dal forno e fate lo stesso con la seconda teglia. Una volta fredde, conservate le "streghe" in un sacchetto di carta: rimarranno croccanti per qualche giorno.



Non c'è nessun Natale suggestivo come quello che si passa a casa con la propria famiglia. Perché al gran giorno ci si arriva passo passo, con gli addobbi che via via compaiono qua e là, i regali nascosti sotto il letto e l'attesa che cresce. È quello il bello. Anche se non ci sono spettatori, per un momento così intimo ed emozionante vale la pena di fare le cose in grande. Il vestito più elegante, la tavola allestita ad arte e, soprattutto, un menu importante, che non tradisca la tradizione, ma che sia anche sorprendente. Gli antipasti, che vedono come protagonisti immancabili gli affettati e il salmone affumicato, sono costruiti in modo insolito. Il vassoio dei salumi (dove aggiungere anche qualche eccellenza, come il petto d'anatra affumicato o un buon culatello) è accostato ai deliziosi panini al latte e alle soffici streghe emiliane: simili allo gnocco fritto, ma più leggere perché cotte al forno. Il salmone, dal canto suo, non è presentato a fette, ma interpreta una delicata mousse per farcire i bignè salati. La vera sorpresa, però, arriva con il primo piatto. Qui i passatelli, che spesso si fanno in brodo alla Vigilia, diventano primi attori del Natale e sono serviti asciutti, con i porcini trifolati e una gouduriosa fondutina di parmigiano.

> segue a pag. 27

Alzatina e piatto da
Dispensabile, posate
Sambonet. Nella pagina a
fianco, alzatina da
Dispensabile, piatto
c.u.c.i.n.a., porta cande-
le Asa, vestitini delle bambine
Stupenderia.
Indirizzi a pagina 6



**Bignè con mousse
di salmone all'aneto
e pepe rosa,**
pag. 30



**Passatelli su fonduta
leggera di Parmigiano
e funghi porcini,**
pag.30





Centrotavola L'ora del tè,
tovaglia Le-jaquard-francais
(collezione Siena), piatti
da Dispensabile, bicchieri
da Pavart, posate
Sambonet, alzata L'ora
del tè, porta candeletta Asa,
ghirlanda stelline
c.u.c.i.n.a., filo di lucine
Enzo De Gasperi.
Indirizzi a pagina 6

Coda di rospo con salsa
di broccolo romanesco,
pag. 32

> segue da pag. 25

Il pranzo prosegue in allegria, con qualche brindisi e i bambini che non resistono alla tentazione di portare a tavola i giochi nuovi. Intanto, arriva il secondo che, come tradizione comanda, è composto da due portate, una di pesce, l'altra di carne. Prima i filetti di coda di rospo avvolti nel lardo e saltati in padella, poi una spettacolare faraona al forno con una farcia di crema di pane, mostarda a dadini, prosciutto e fegatino (uno solo, quello della faraona, per rinforzare un po' il sapore). A fare da comune denominatore, una verdura invernale, il broccolo, ridotto a crema con il pesce e sotto forma di golossissimo budinetto con la carne. Tra un piatto e l'altro, è perfetta un'insalata agretta di indivia, melagrana, arancia e noci, condita con l'aceto balsamico. Con la stessa funzione del sorbetto, rinfresca il palato e lo distrae dalla portata precedente.

> segue a pag. 29

Insalata di Natale
Lavate e asciugate 3 cespi di indivia belga e affettateli. Pelate a vivo un'arancia ed eliminate la pelle degli spicchi inserendo un coltellino sottile fra pelle e polpa di ognuno. Aprite una melagrana e sgranatela. Raccogliete tutto quanto preparato in una coppa con una manciata di gherigli di noce. Raccogliete in una ciotola 2-3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, un cucchiaino di aceto balsamico e sale e battete con la forchetta per ottenere una piccola emulsione con cui condire l'insalata solo al momento di portarla in tavola.



Budini di broccoli

Pulite 800 g di broccoli, lavateli e cuoceteli a vapore. Tritateli grossolanamente e mescolateli con 100 g di panna liquida fresca, due uova sbattute, una grattata di noce moscata sale e pepe. Mescolate bene il tutto.

Imburrate 6 stampini di alluminio usa e getta e rivestiteli di semolino. Incrociate 2 fettine di pancetta sul fondo di ogni stampino lasciandole debordare e riempite con il composto di broccoli. Affondare in ogni stampo un dado di provola e richiudete con la pancetta. Infornate a 180° per 30 minuti.

Faraona farcita profumata di spezie, pag. 32



Piatto faraona Forme,
ciotolina Dispensabile,
piatto insalata Rosenthal.
Indirizzi a pagina 6



Chianti Classico
Gran Selezione DOCG
la Leggenda

RUFFINO. IL CHIANTI IERI, OGGI, DOMANI.



Chianti Superiore DOCG
l'Icona



Chianti DOCG
la Tradizione



Tazzine al caffè,
pag. 32



Parfait al torrone,
pag. 32



Piatto parfait Forme,
tazzina e piattino da
caffè in vetro da
Dispensabile,
cucchiaino Alessi,
tovaglietta Le sorelle,
piatto bianco con
bordo dentellato
Dispensabile.
Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 27

Il momento più atteso

L'ingresso dei dolci si annuncia con una voluttuosa tazzina di crema al caffè, a base di uova e latte, con un ciuffo di panna montata. Un piccolo divertissement pensato per i grandi, ma nulla vieta di utilizzare il decaffeinato e proporlo anche ai bimbi. E mentre con il cucchiaino si cerca di carpirne anche l'ultima goccia, ecco che arriva il dessert vero e proprio, un irresistibile parfait al torrone. Con solo quattro ingredienti (panna, uova, zucchero, torrone), montati ad arte, si ottiene magicamente una goloseria senza pari. Il procedimento, a onor del vero, non è brevissimo, ma trattandosi di un dolce al gelo, ci si può cimentare con largo anticipo. A questo punto, affrontare anche una fetta di panettone sarebbe forse troppo, ma su certi riti benaugurali non si scherza. E per la gioia dei piccoli è bello portare in tavola dei mini panettocini infiocchettati, come piccoli cadeaux, cui affidare un pensiero, un desiderio.



PANINI VIENNESI

PER 30 PANINI

250 g di farina 00 - 250 g di farina manitoba - 300 ml di latte - 80 g di burro - 1 bustina di lievito di birra secco - 2 cucchiaini colmi di zucchero - un tuorlo d'uovo - sale

- 1 Setacciate le farine, mescolatele con lo zucchero e il lievito e disponete il mix a fontana. Versate al centro il latte appena tiepido e lavorate l'impasto per qualche minuto. Poi unite un cucchiaino colmo di sale e, poco alla volta, il burro morbido a pezzetti. Lasciate riposare la pasta coperta con un panno umido finché raddoppia di volume (circa 2 ore).
- 2 Formate un lungo salsicciotto, dividetelo in pezzi di circa 30 g e modellateli a forma di palla. Sistemate i panini in 2 teglie foderate con carta da forno, copriteli con pellicola trasparente e fateli lievitare ancora per 3 quarti d'ora. Poi spennellateli con il tuorlo sbattuto con un cucchiaino d'acqua.
- 3 Infornate una teglia a 200° per 10-12 minuti. Togliete dal forno e fate lo stesso con la seconda teglia. Una volta freddi, i panini possono anche essere congelati.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 20 minuti ● 58 cal/l'uno

BIGNÈ CON MOUSSE DI SALMONE ALL'ANETO E PEPE ROSA

PER CIRCA 30 BIGNÈ

per i bignè: 150 g di farina 00 - 100 g di burro - 4 uova grandi - sale

per la mousse: 200 g di ritagli di salmone affumicato - 200 g di robiola - un ciuffo di aneto fresco (o erba cipollina) - pepe rosa

- 1 Per i bignè, versate 300 ml di acqua in una piccola casseruola a fondo pesante, unite una presa di sale e il burro a pezzetti e portate a bollore. Appena il burro si è sciolto, togliete dal fuoco, unite tutta la farina e mescolate con una frusta in modo da ottenere una crema. Mettete su fuoco basso e lavorate energicamente il composto con il cucchiaino di legno fino a quando la pasta inizierà a staccarsi dalle pareti della casseruola.
- 2 Travasate il composto in una terrina, lasciatelo intiepidire e unite le uova, una alla volta. Trasferite la pasta in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia di 12 mm e deponete 30 mucchietti di pasta su una teglia imburdata distanziandoli 3 cm l'uno dall'altro.
- 3 Cuocete i bignè in forno caldo a 200° per 20 minuti, quindi mettete uno spessore nello sportello in modo che il forno resti appena aperto e proseguite la cottura per 10 minuti. Lasciate raffreddare il bignè nel forno spento.
- 4 Intanto, preparate la mousse. Raccogliete il salmone nel mixer con la robiola, l'aneto sminuzzato e una macinata di pepe rosa e frullate fino ad avere una crema. Mettetela in una tasca da pasticciere con bocchetta dentellata da 12 mm e tenetela in frigorifero fino al momento di utilizzarla. Tagliate i bignè a metà con un coltello seghettato senza separare completamente le due parti e farciteli con la mousse.

FACILE

- Preparazione 40 minuti
- Cottura 40 minuti ● 80 cal/a bignè

PASSATELLI SU FONDUTA DI PARMIGIANO E PORCINI

PER 6 PERSONE

per i passatelli: 200 g di parmigiano grattugiato - 180 g di pangrattato finissimo - 6 uova - 2 litri di brodo di carne leggero - una noce di burro - noce moscata - pepe bianco
per condire: 100 g di parmigiano grattugiato - un mestolo di brodo di carne - 200 g di funghi porcini surgelati e affettati - 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva - uno spicchio d'aglio - sale

- 1 Per i passatelli, versate il pangrattato in un'ampia ciotola e miscelatelo con il parmigiano, una grattata di noce moscata grattugiata e una macinata di pepe. Unite le uova sbattute e il burro morbido e impastate a lungo. Ricavate 6 palle, avvolgete ognuna in pellicola trasparente e mettetele in frigo.
- 2 Per il condimento, scaldate l'olio in una padella e fatevi imbiondire l'aglio schiacciato. Eliminatelo, unite i funghi e saltateli a fuoco vivo per pochi minuti. Scaldate appena il brodo in un pentolino, toglietelo dal fuoco, unite il parmigiano, salate e frullate con un frullatore a immersione.
- 3 Mettete sul fuoco il brodo per i passatelli e, quando inizia l'ebollizione, abbassate la fiamma. Mettete una palla d'impasto nell'apposito strumento (simile a uno schiacciapastate con i fori più larghi) e premete con energia lasciando cadere i passatelli nel brodo. Proseguite con il resto dell'impasto e, quando i passatelli saranno venuti tutti e galla, lasciateli cuocere ancora per un paio di minuti. Allargate la fonduta di parmigiano nei piatti, distribuitevi sopra i passatelli sgocciolati e completate con i funghi.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 25 minuti ● 445 cal/porzione



bartolini
firenze



Merry Kitchen Christmas

CODA DI ROSPO CON SALSA DI BROCCOLO ROMANESCO

PER 6 PERSONE

6 tranci di filetto di coda di rospo da 180 g ognuno - 200 g di lardo a fette sottilissime - 300 g di cimette di broccolo romanesco - 1 piccola cipolla bianca - 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Lessate le cimette di broccolo in poca acqua salata in ebollizione. Sgocciolatele conservando l'acqua di cottura e lasciatene da parte una manciata per guarnire i piatti. Affettate finemente la cipolla e fatela appassire dolcemente in una padella con l'olio. Unite i broccoli, fateli insaporire brevemente e poi unite un mestolo della loro acqua di cottura. Frullate il tutto e regolate di sale.
- 2 Insaporite con sale e pepe i filetti di pesce e avvolgeteli completamente con le fettine di lardo. Fateli rosolare in padella per 7-8 minuti a fuoco vivace, girandoli molto spesso finché prenderanno colore.
- 3 Allargate la salsa di broccolo ben calda nei piatti e adagiatevi sopra i filetti di pesce divisi a metà con un taglio obliquo. Guarnite con i broccoli tenuti da parte.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 20 minuti ● 495 cal/porzione

FARAONA FARCITA

PER 6 PERSONE

1 faraona di circa 1,8 kg (completa di fegatino) - 3 fette di pancetta arrotolata - olio extravergine d'oliva - 1/2 bicchiere di vino bianco - 1 stecca di cannella - 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano - un mazzetto ciuffi di salvia - un mazzetto di rosmarino - sale - pepe per la farcia e la salsa: 80 g di mollica di pane - 100 g di prosciutto crudo in un'unica fetta - 60 g di frutti di mostarda - 3 mestoli di brodo di carne - noce moscata - sale - pepe

- 1 Fiammeggiare la faraona, ripulite bene la pelle dalle penne rimaste, lavatela e asciugatela anche all'interno. Spuntate le ali incidendole all'articolazione. Lavate il fegatino, asciugatelo e mettetelo in frigo.
- 2 Per la farcia, spezzettate la mollica di pane, raccoglietela in una casseruola e copritela a filo di brodo caldo. Quando sarà ben imbevuta, cuocete il tutto a fiamma dolce fino a ottenere una crema. Lasciatela raffreddare e poi unite la mostarda, il prosciutto e il fegatino tagliati a dadini. Salate e pepate e profumate con un po' di noce moscata.
- 3 Spolverizzate l'interno della faraona con sale e pepe, riempitela con la farcia e chiudete l'apertura con ago e filo grosso. Ungete la pelle con un po' d'olio, salate, pepate e coprite la parte del petto con le fette di pancetta. Legate la faraona con qualche giro di spago in modo che ali e cosce rimangano aderenti al busto e sistemata in una teglia oliata che la contenga quasi di misura. Unite la salvia, il rosmarino, i chiodi di garofano e la cannella spezzettata.
- 4 Cuocete la faraona in forno caldo 200° 1 ora e mezzo abbondante. Se necessario, bagnate il fondo con un goccio di vino. Girate la faraona un paio di volte e, a cottura ultimata, eliminate lo spago e la pancetta e fatela riposare per mezz'ora nel forno caldo ma spento, coperta con un foglio di alluminio.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti
- Cottura 1 ora e 45 minuti
- 485 cal/porzione

TAZZINE AL CAFFÈ

PER 6 TAZZINE

300 ml di latte - 130 ml di panna fresca - 90 g di zucchero - 3 tuorli - 40 g di caffè in polvere - un cucchiaino di fecola di patate - 6 cucchiaini di panna montata - 6 chicchi di caffè

- 1 In un pentolino, mescolate il latte con la polvere di caffè, portate a leggero bollore, spegnete il fuoco e fate riposare per almeno 2 ore.
- 2 Filtrate il latte con un colino a maglia fitta e unite la panna fresca. Raccogliete in una terrina i tuorli con lo zucchero e la fecola e lavorateli

con un cucchiaino di legno. Quindi incorporate a filo il mix di latte e panna. Fate addensare la crema a bagnomaria. Immergete la casseruola con la crema in acqua fredda per fermare la cottura, lasciatela raffreddare mescolando ogni tanto e poi passatela in frigo.

- 3 Distribuite la crema in 6 tazzine e completate con un la panna montata e un chicco di caffè.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + riposo
- Cottura 20 minuti ● 205 cal/porzione

PARFAIT AL TORRONE

PER 8 PERSONE

270 g di torrone alla nocciola friabile - 130 g di zucchero - 400 g di panna fresca - 4 tuorli - 120 g di zucchero - 150 g di cioccolato fondente - poco latte - un'arancia non trattata

- 1 Preparate uno sciroppo facendo bollire per qualche minuto lo zucchero con 80 ml d'acqua. Mettete i tuorli in una terrina resistente al calore e montateli con la frusta elettrica per qualche minuto, fino a che diventano chiari. Continuando a battere, unite lo sciroppo tiepido, un cucchiaino alla volta. Fate addensare il composto a bagnomaria per 20 minuti mescolando con una frusta.
- 2 Ritirate la crema dal fuoco e montatela ancora con la frusta elettrica finché sarà quasi raddoppiata di volume. Fate aderire a pelo un foglio di pellicola trasparente e passate in frigo.
- 3 Con un coltello, tritate finemente 220 g di torrone. Montate la panna molto fredda a neve. Incorporate le briciole di torrone alla crema fredda e poi unite la panna. Foderate con pellicola trasparente uno stampo a cassetta di 26x10 cm e riempitelo completamente con la crema al torrone. Sigillate con pellicola trasparente e passate in freezer per almeno 48 ore.
- 4 Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con due dita di latte. Sminuzzate finemente il torrone rimasto. Sformate il parfait e guarnitelo con un po' di cioccolato (servite a parte quello che avanza), le briciole di torrone e la scorza grattugiata dell'arancia.

ELABORATA

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 35 minuti ● 560 cal/porzione

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO
CARPENÈ SUPERIORE
D.O.C.G.





Gli auguri più dolci,
come da tradizione.



“Per augurarvi *Buone Feste* vi dono la ricetta di un dolce speciale, da gustare in famiglia: un Tiramisù perfetto grazie al mio Vicenzovo, con farina macinata a pietra, che mantiene la giusta consistenza dopo l'inzuppo. **Trovate la ricetta originale sul retro della confezione di Vicenzovo 300 grammi!**”

Matilde Vicenzi



Scopri tante altre ricette con Vicenzovo 300 grammi su:
www.matildetiramisu.it/sale-pepe



Dolcezza al femminile.

Suggerimenti dal bosco

PREZIOSA COME
UN QUADRO,
RIGOGLIOSA COME
UN PARCO ALPINO.
CON QUESTA
CORONA ANCHE I
MURI FANNO FESTA

a cura di Silvia Bombelli,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 1 corona di rami sbiancati di circa 25 cm di diametro - 12 fiori di schimmia - 12 rami di bacche di eucalipto - 1 mazzo di lentisco sbiancato - 1 metro di nastro di cotone color avorio alto circa 2,5 cm - 12 palline argentate

- **1** Appoggiate la corona sul piano di lavoro, accorciate i gambi dei fiori di schimmia eliminando anche la maggior parte delle foglie e iniziate la composizione infilando negli spazi più larghi tra i rami della corona fiori di schimmia e rami di lentisco alternandoli ai rami di eucalipto.
- **2** Accorciate anche il filo di ferro delle palline argentate e agganciatele alla corona curvando il filo. Disponetele in modo da creare dei punti di luce tra rami e fiori. Ricoprite la corona solo per 3/4 in modo che una parte rimanga scoperta e sia visibile il suo intreccio di rami sbiancati.
- **3** Terminate la composizione e annodate attorno alla corona il nastro di cotone lasciandone ricadere una parte verso il centro. Appendete la corona alla parete utilizzando la parte superiore del nastro.



Calendario dell'avvento

ASPETTANDO NATALE, UN ANGOLO DI CASA ACCOGLIE 24 PICCOLE SORPRESE, DA SVELARE GIORNO DOPO GIORNO

a cura di Francesca Romana Mezzadri, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

Catino di sacchetti

Materiale occorrente:

- un catino di zinco
- 24 sacchetti di cotone, bianchi e grigi, di dimensioni diverse
- fogli di carta opaca formato A4
- 24 mollette bianche
- rami argentati
- forbici

Disegnate a computer e stampate, su alcuni fogli di carta, i numeri da 1 a 24 iscritti in un quadrato (potete anche disegnarli a mano), poi ritagliateli. Riempite i sacchetti con sorprese, dolcetti e regalini e chiudeteli con le mollette, che tratterranno anche i numeri di carta. Disponete i sacchetti nel catino mescolando i numeri e colori. Infilate qua e là qualche ramo di eucalipto. Posizionate il calendario su una mensola o un mobile. Potete usare un catino di grandi dimensioni in cui mettere tutti i sacchetti all'inizio di dicembre, oppure uno più piccolo in cui disporli, una settimana dopo l'altra, man mano che togliete i precedenti.

Sacchetti di cotone e mollette Pisotti. Nella pagina accanto, l'albero di legno è stato realizzato dallo studio Zerozero, stella di legno e sacchetti Pisotti. Indirizzi a pagina 6



Albero di legno

Materiale occorrente:

- un albero di legno
- chiodi e martello
- sacchetti di cotone bianchi o grezzi, con coulisse
- fogli assortiti di carta da pacco, da macellaio, bianca, eccetera
- ceralacca rossa e sigillo
- cordoncini rosso e grezzo
- bastoncini di zucchero
- stella di legno (si trova nei negozi di bricolage)
- timbri numerati
- inchiostro rosso
- forbici e colla

Il nostro albero è stato costruito con le assi ricavate da un vecchio pallet. La tavola più lunga misura circa 50 cm. Potete realizzare un albero più piccolo usando assicelle ricavate da cassette della frutta: in tal caso, pacchetti e sacchetti dovranno essere di dimensioni adeguate alla misura dell'alberello realizzato. Piantate 24 chiodi in ordine sparso sui bracci dell'albero. Incartate alcune sorprese, con le diverse carte, legando i pacchetti con i cordoncini e sigillandoli con la ceralacca. Infilate altre sorprese nei sacchetti, chiudendoli con la coulisse (o un cordoncino). Con i timbri e l'inchiostro stampate i numeri da 1 a 24 sulle confezioni oppure su bolli di carta da fissare agli involucri. Appendete sacchetti e pacchetti sull'albero, i più grandi in basso e i più piccoli in alto, alternando forme e colori. Attaccate sulla cima dell'albero la stella e decorate con i bastoncini di zucchero.





Noci

Materiale occorrente:

- 24 noci giganti
- nastri adesivi di carta colorati, bianchi e rossi
- spago da macellaio bianco e rosso, spago da cucina bianco, cordoncini sottili, fettucce bianche o rosse
- palline e decorazioni argentate per bigiotteria, gancetti per palline di Natale, nappine (nei negozi di bricolage)
- un vecchio calendario
- plastilina o gommina adesiva tipo Patafix
- forbici

Ritagliate dal calendario i numeri da 1 a 24: se i fogli fossero molto sottili, prima incollateli su un cartoncino per dargli spessore. Decorate le noci: avvolgetene qualcuna con i nastri adesivi colorati, legatele tutte con cordoncini e spaghi alternando i colori, attaccate su alcune decorazioni argentate, nappine o gancetti per palline natalizie (allargate questi ultimi a fiore, in modo che si modellino sul guscio, come nella foto in alto). Allineate le noci su un tavolo, attaccandole con una punta di plastilina o gommina adesiva, oppure disponetele in una cassetta o in un cesto. Completatele con i numeri, fissati con plastilina o gommina. Se vi piace, potete aprire le noci separando i mezzi gusci con un coltello, svuotarle dei gherigli, riempirle con piccole sorprese e sigillarle con poca colla vinilica. Altrimenti, con le noci lasciate integre, realizzate una composizione puramente decorativa.

Nastri adesivi colorati e decorazioni argentate Tiger. Indirizzi a pagina 6

Guardini

La passione prende forma.

Rendiamo più dolci i tuoi momenti speciali!



Qualità italiana e funzionalità sono le caratteristiche dei nostri prodotti. Creiamo stampi da forno ed accessori con passione, per dare spazio alle tue idee in cucina e rendere creativi i tuoi piatti. Ogni giorno merita di essere festeggiato con qualcosa di dolce. Vieni a scoprire sul nostro sito la vasta gamma di prodotti e via con la creatività!

www.guardini.com



Seguici su:



MADE IN ITALY

La numero 1*



* Fonte: Nielsen Market*Track, mercato camomilla filtri, Italia, at 03/11/13, quota valore.



**Come sai, le camomille non sono tutte uguali.
Filtrofiore Bonomelli contiene tutte le parti del fiore.**

I suoi filtri, ricchi della migliore camomilla, sono, da sempre, confezionati a mano con cura.
Bonomelli, grazie a più di 100 anni di esperienza, sa sempre offrirti il meglio per te.
Filtrofiore Bonomelli è unica. E lo senti dal profumo.

BONOMELLI

Bonomelli da oltre 100 anni per il tuo benessere



Feltrini ed etichette
adesive Pisotti.
Per i vasetti di vetro
si ringrazia CHS,
www.chsonline.it.
Indirizzi a pagina 6

Vasetti di caramelle

Materiale occorrente:

- 1 piccola cassetta della frutta
 - 24 vasetti di vetro di altezze diverse
 - caramelline assortite bianche e rosse
- etichette adesive rotonde rosse
- pennarello indelebile bianco
 - feltrini bianchi e rossi a soggetto natalizio
 - spago bianco e rosso
 - foratrice
 - colla vinilica

Con il pennarello disegnate i numeri da 1 a 24 sulle etichette adesive. Riempite i vasetti con le caramelle assortite e chiudeteli. Incollate le etichette numerate sul coperchio di alcuni vasetti; senza toglierle dal supporto protettivo, praticate un piccolo foro sulle etichette rimaste e legatele ai rimanenti vasetti con un pezzetto di spago, incollando sui tappi i feltrini. Sistemate i vasetti nella cassetta alternando numeri, colori e altezze. Aprite un vasetto al giorno distribuendo le caramelle in famiglia e agli ospiti.





Fettucce decorate Tiger.
Per le walky cup,
si ringrazia CHS,
www.chsonline.it.
Indirizzi a pagina 6

Walky cup

Materiale occorrente:

- 24 walky cup (grossi bicchieri di carta per l'asporto di bevande calde) con i coperchi
- alcuni fogli di carta opaca formato A4
- fettucce decorate
- colla vinilica o gommina adesiva tipo Patafix

Disegnate a computer e stampate, su alcuni fogli di carta, i numeri da 1 a 24 iscritti in un cerchio (potete anche disegnarli a mano), poi ritagliateli. Riempite con regalini o dolcetti le walky cup, chiudetele con i coperchi e legatele a pacchetto le fettucce, fissate sulla sommità con un fiocco. Attaccate sulle fettucce, con la colla o la gommina adesiva, i bolli con i numeri. Allineate le walky cup su una mensola o sul ripiano di un mobile e apritene una al giorno, svelando le sorprese che contiene.





FRANTOIO DI SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426

I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

① Tappo dosatore,
POCHE GOCCE ESALTANO
IL GUSTO DI OGNI PIATTO
ED EVITA INUTILI SPRECHI,
e Antirimpimento,
PIÙ SICUREZZA E GARANZIA
PER I NOSTRI CLIENTI.

② Bottiglia
ESCLUSIVA, PERSONALIZZATA
IN *vetro scuro*
PER PROTEGGERE L'OLIO
DALLA LUCE EVITANDONE COSÌ
L'OSSIDAZIONE E MANTENENDO
INALTERATO IL SAPORE.

③ Selezione di
olive verdi
DI VARIETÀ PREVALENTE MORAIOLIO
E FRANTOIO RACCOLTE ANCORA
FRESCHIE GRAZIE AD UN CONTROLLO
DIRETTO E COSTANTE IN CAMPO.



④ La frangitura
LE OLIVE SONO FRANTE CON GLI ESCLUSIVI
METODI ESTRATTIVI DEL FRANTOIO DI
SANTA TÉA, MACCHINARI PROGETTATI E
BREVETTATI DALLA FAMIGLIA GONNELLI.

⑤ L'olio
PRODOTTO E CONSERVATO IN ASSENZA
DI OSSIGENO E SOTTO AZOTO, COSÌ DA
PRESERVARE LA NATURALE FRESCHEZZA,
COME APPENA FATTO.

⑥ Il Frantoio
di Santa Téa
FONDATO NEL 1426. IL FRANTOIO PIÙ
ANTICO DI ITALIA, SI TROVA IN PIENA
CAMPAGNA TOSCANA, VICINO FIRENZE.

⑦ La Famiglia
Gonnelli
ACQUISTÒ IL FRANTOIO DI SANTA TEA
NEL 1585 E NEL 1962 COLLAUDÒ LA PRIMA
CENTRIFUGA AL MONDO.
DA ALLORA LA FAMIGLIA SI DEDICA ALLA
MIGLIOR PRODUZIONE ARTIGIANALE DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

PER NOI L'OLIO È SIMBOLO DI UN'ARTE DELICATA E ANTICA CHE TI REGALA INFINITE SFUMATURE AD OGNI ASSAGGIO.
PER QUESTO SEGUIAMO DIRETTAMENTE 64.000 OLIVI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IN TOSCANA E TUTTA LA PRODUZIONE AVVIENE NEL NOSTRO FRANTOIO.

GONNELLI 1585

Artigiani dell'Olio

WWW.GONNELLI1585.IT

SEMPlici PIACERi

Degustazioni gourmand

PER UN ANTIPASTO O UNA CENA SPECIALE,
SFIZIOSE IDEE D'ACCOMPAGNAMENTO
AGLI INGREDIENTI TOP DELLE FESTE:
PESCE CRUDO, FORMAGGI, SALUMI
D'ECCELLENZA E SALMONE AFFUMICATO

A cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni, styling di Patrizia Cantoni,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Vinaigrette
ai lamponi



Crema di
avocado al lime
e cipollotto

Cialdine di
sfoglia
al sesamo nero



tartare di pesce

Piatto rettangolare
Villeroy & Boch,
ciotoline con bordo
rosso Giovelab,
tovaglioli
personalizzabili
La gallina Matta.
Indirizzi a pagina 6

**Insalatina di songino,
pompelmo rosa
e melagrana**



**Insalatina di finocchi,
kumquat
e olive taggiasche**



**Vinaigrette
al frutto
della passione**



Le ricette
di questa pagina
si accostano
splendidamente
alle tartare di
tonno, gamberetti
o branzino (a sinistra),
ma anche
gamberoni (sopra),
pesce spada
o triglie.

**Insalatina di songino,
pompelmo rosa e melagrana**
Pelate al vivo un pompelmo
rosa facendo cadere il succo
che cola in una ciotolina.
Separate gli spicchi, privateli
delle pellicine e disponeteli
in un'insalatiera. Unite 200 g
di songino e completate con
i chicchi di 1 quarto di
melagrana. Emulsionate un
po' di olio con il succo di
pompelmo raccolto, sale rosa
dell'Himalaya e pepe
e condite l'insalata.

**Crema di avocado
al lime e cipollotto**
Tagliate a metà un avocado
molto maturo, eliminate
il nocciolo, prelevate la polpa
con un cucchiaino, mettetela
in una ciotola e schiacciatela
con una forchetta.
Condite con il succo di 2
lime e poca scorza,
1 cipollotto tritato, sale
e pepe. Ricavate qualche
rondella dalla parte verde
del cipollotto e guarnite
la crema.

**Cialdine di sfoglia
al sesamo nero**
Aprite sul piano di lavoro
un rotolo di pasta sfoglia
rettangolare da 230 g.
Spolverizzatela con un po'
semi di sesamo nero
e passatela leggermente con
un mattarello in modo da far
penetrare i semi nella pasta.
Tagliatela a metà nel senso
della lunghezza e dividete
ogni metà in strisce larghe
2 cm. Appoggiatela su una
teglia foderata con carta
da forno e cuocetela in forno
caldo a 200° per circa 12
minuti, finché saranno
dorate. Sforinatele e servitele
tiepide o fredde.

Vinaigrette ai lamponi
Riunite in un mixer una
vaschetta di lamponi (125 g),
2 cm di zenzero sbucciato
e affettato, mezzo scalogno,
1 cucchiaino di senape
aromatica, 1 cucchiaino di
zucchero, 2 cucchiaini di aceto
di lamponi o di mele, sale
e 6 cucchiaini di olio. Azionate
il mixer fino ad ottenere
una composto omogeneo,
passatelo al setaccio
e, se risulta troppo denso,
diluítelo con un paio
di cucchiaini d'acqua fredda.

**Vinaigrette al frutto
della passione**
Tagliate a metà 2 frutti
della passione, prelevate
la polpa con un cucchiaino
e disponetela in una ciotola
con 4 cucchiaini di olio,
una presa di sale, una
macinata di pepe e un pizzico
di zucchero. Emulsionate
bene la vinaigrette con una
forchetta e, se vi piace,
servitela nei gusci dei frutti.

**Insalatina di finocchi,
kumquat e olive taggiasche**
Lavate 2 piccoli finocchi
e 8 kumquat. Affettate
finemente i finocchi
con la mandolina e tagliate
a rondelle i kumquat
privandoli dei semi.
Disponete i due ingredienti
in una ciotola con 2
cucchiaini di olive
taggiasche denocciolate.
Condite con olio, sale, pepe
e succo di limone.

BERE GIUSTO

La scelta di un Sauvignon dell'Alto Adige, bianco dagli
spiccati profumi vegetali e dal sapore sinuoso, tiene conto
delle insalate e delle salse che circondano le tartare. Il pesce
crudo, però, se gustato senza accompagnamenti, richiede un
vino molto più lieve come il Cortese di Gavi.

PICCOLI MUFFIN AL PETTO D'ANATRA CON GROVIERA E MELA

PER 8 MUFFIN

2 piccole mele annurche - 120 g di petto d'anatra
affumicato a fette - 3 uova - 180 g di farina - 8 g
di lievito per pizza - 50 g di emmentaler grattugiato
- 1 dl di latte - burro e farina per gli stampi - sale - pepe

- 1 Accendete il forno a 180°. Imburrate e infarinate 8 stampi da crème caramel o da muffin. Sbucciate le mele, privatele del torsolo e riducetele a cubetti di 1 cm. Tagliate il petto d'anatra a pezzettini.
- 2 Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con la frusta e incorporate la farina, il latte e il lievito. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, unite i cubetti di mela, l'emmentaler e il petto d'anatra. Condite con un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe.
- 3 Suddividete l'impasto negli stampi e infornate per circa 25 minuti, finché i muffin risulteranno gonfi e dorati. Serviteli a temperatura ambiente.

**Purea di topinambur
ai pinoli ed erba cipollina**
Sbucciate 400 g
di topinambur, lavateli
e tagliateli a fettine. Fate
fondere 40 g di burro in una
padella antiaderente, unite
i topinambur e cuoceteli
dolcemente per 12-15 minuti
finché risulteranno molto
morbidi. Conditeli con sale
e pepe e frullateli. Trasferite
la purea in una ciotola e
mescolatela con 1 cucchiaino
di erba cipollina tritata.
Completate con qualche filo
di erba cipollina, pepe
e pinoli brevemente tostiti
in padella senza condimento.
Servite la purea tiepida.

**Spiedini di ananas
caramellato al sesamo**
Riducete a cubetti la polpa
di mezzo ananas e infilateli
su 8 spiedini. Scaldate 40 g
di burro in una larga padella
antiaderente e, quando sarà
spumeggiante, doratevi
gli spiedini su tutti i lati.
Prima di spegnere,
spolverizzate con 2 cucchiaini
di zucchero di canna
e lasciatelo caramellare.
Togliete dal fuoco
e cospargete con i semi
di sesamo.

**Composta di cipolle
agrodolce all'anice stellato**
Sbucciate 2 cipolle rosse
e tagliatele a fettine. Scaldate
4 cucchiaini di olio in una
padella antiaderente e fatevi
rosolare dolcemente
le cipolle. Dopo un paio
di minuti, unite 2 bacche
di anice stellato, 2 cucchiaini
di miele fluido e 1 dl di aceto
rosso. Proseguite la cottura
per una decina di minuti
mescolando di tanto in tanto
finché tutto il liquido sarà
evaporato. Salate, pepate
e togliete dal fuoco. Servite
a temperatura ambiente.

**Pane nero e burro
al ginepro**
Lavorate 150 g di burro
con una piccola frusta fino
a renderlo cremoso. Pestate
15 g di bacche di ginepro
in un mortaio (o con un
pestacarne in una ciotola di
plastica) fino a polverizzarlo.
Mescolate il ginepro
con il burro e salate. Fate
rapprendere in frigo e servite
con pane integrale.

BERE GIUSTO

Il Chianti Rufina funziona bene sull'aspetto affumicato del petto d'anatra perché, richiamandolo nei propri profumi, ne evitano l'aspetto metallico, inoltre è un rosso ideale su tutti i cibi di terra. Le specialità di accompagnamento non modificano il senso dell'accostamento.

Il petto d'anatra
affumicato è in genere
venduto in pezzo
intero sottovuoto. Va
affettato a coltello
appena tolto dal frigo
e poi servito
a temperatura
ambiente. È un
prodotto da
gastronomia, ma
sotto le feste lo
si trova facilmente
al supermercato.



Tovaglietta Jesurum, piatti
grande e piccolo Wedgwood,
piatto a foglia Abito
Qui, spiedini di legno CHS,
ciotolina di vetro Egizia.
Indirizzi a pagina 6

petto d'anatra affumicato

Piccoli spiedini
di ananas
caramellato
al sesamo

Pane nero
e burro
al ginepro

Composta
di cipolle agrodolce
all'anice stellato

Purea
di topinambur
ai pinoli
ed erba cipollina

Piccoli muffin
al petto
d'anatra con
groviera e mela

formaggi

Albicocche al porto
bianco con mandorle
tostate

Fettine di pera
caramellate
ai pistacchi

Vassoio antico in legno nero Sotto il gazebo, piatti tondi grigi Le cose che parlano, piattino grigio rettangolare Rina Menardi, salini con tappo smaltato Missaglia. Indirizzi a pagina 6

Scegliete tome più o meno stagionate, formaggi di capra ed erborinati (sopra), disponeteli su un grosso tagliere o vassoio di legno e serviteli a temperatura ambiente.

**Ricottina al pepe rosa
con carciofini
e olio al mandarino**



**Chutney di
zucca e cipolla
con zenzero
e uvetta**



**Albicocche al Porto bianco
con mandorle tostate**
Mettete un po' di albicocche secche in un piatto fondo, copritele a filo con Porto bianco e lasciatele macerare per 30 minuti. Tostate in un padellino una manciata di mandorle a lamelle. Sgocciolate le albicocche, cospargetele con le mandorle, e servitele con gorgonzola piccante o altri formaggi erborinati.

Ricottina al pepe rosa con carciofini e olio al mandarino
Con un pelapatate ad archetto prelevate la scorza di un mandarino non trattato, tagliatela a julienne sottilissima e fatela macerare in 1/2 dl di olio per almeno 1 ora. Passate al setaccio 200 g di ricotta vaccina, salatela leggermente e suddividetela in 4 piatti modellandola con gli anelli di metallo. Fatela raffreddare in frigo per 15 minuti. Sgocciolate 8 carciofini sott'olio e tagliateli a metà. Togliete le ricottine dal frigo, guarnitele con i mezzi carciofini e conditele con l'olio al mandarino e qualche bacca di pepe rosa.

Carpaccio di cedro e pecorino con radicchio e citronette agli agrumi
Miscelate il succo di 1 limone con 1 dl di olio, sale e pepe. Tagliate un cespo di radicchio a pezzetti, lavatelo e asciugatelo. Riducete mezzo cedro non trattato in fettine sottilissime. Affettate sottilmente 100 g di pecorino pepato siciliano. Disponetene 4 o 5 fettine di cedro su ogni piatto, copritele con una manciata di radicchio e condite con la citronette. Terminare con il pecorino e qualche grano di e pepe nero pestato.

Fettine di pera caramellate ai pistacchi
Lavate una pera kaiser, asciugatela e tagliatela a fette di 5 mm di spessore. Scaldate una noce di burro in una padella antiaderente e fatevi dorare le fettine da ambo i lati. Spolverizzatele con un cucchiaino di zucchero di canna e lasciatelo caramellare. Togliete le pere dal fuoco e cospargetele con pistacchi tritati e una macinata di pepe. Servitele in accompagnamento a formaggi stagionati, pecorini o tome piemontesi.

**CHUTNEY DI ZUCCA E CIPOLLA
CON ZENZERO E UVETTA**

PER 4-6 PERSONE

500 g di polpa di zucca francese o napoletana - 1 grossa cipolla dorata - 60 g di uvetta - 2 cm di zenzero fresco - 4 cucchiaini di zucchero di canna - 2 dl scarsi di aceto di vino bianco - 1 cucchiaino di curcuma - 80 g di burro (meglio se chiarificato) - sale - pepe

1 Tagliate la zucca a cubi di 1,5 cm circa. Sbucciate la cipolla e riducetela a spicchi. Fate fondere il burro in una padella antiaderente e rosolatevi la cipolla e la zucca per 3-4 minuti. Spolverizzate con lo zucchero di canna e la curcuma, mescolate con un cucchiaino di legno e bagnate con l'aceto.
2 Unite lo zenzero grattugiato, l'uvetta, sale e pepe. Coprite per 2 terzi la padella e lasciate cuocere a fuoco moderato per 12-15 minuti mescolando di tanto in tanto.
3 Quando la zucca risulterà morbida regolate di sale se necessario, togliete dal fuoco e servite il chutney tiepido o a temperatura ambiente come accompagnamento di formaggi di capra assortiti. Potete anche trasferirlo, ancora caldo, in un vaso di vetro e conservarlo in frigo per 5-6 giorni.

**Carpaccio di cedro
e pecorino con radicchio
e citronette agli agrumi**



BERE GIUSTO

Le ricette di contorno sedano la piccantezza dei formaggi senza sminuirne la vivacità: un rotondo Rosé di Franciacorta Extra Dry mette a disposizione il perlage ideale per contrastare la grassenza, ma anche un sapore persistente che non cede ai componenti più intensi.

Insalatina di lenticchie con carote e mela verde
Lessate in acqua bollente 150 g di lenticchie di Castelluccio. Sgocciolatele, lasciatele raffreddare e mescolatele in una ciotola con 1/2 carota tagliata a fettine e 1/2 mela verde ridotta a spicchi (bagnatela con succo di limone perché non annerisca). Condite con olio, poco aceto di mele, sale e pepe e completate con abbondante erba cipollina tritata.

Burro all'aneto, capperi e limone
Lavorate 150 g di burro fino a renderlo cremoso e poi unite un cucchiaino di capperi dissalati e tritati, un ciuffo di aneto tritato, la scorza di un limone non trattato, sale e pepe. Mescolate e disponete il burro in uno o più stampini a forma di stella livellando bene la superficie. Fatelo raffreddare in frigo, sformatelo su un piattino e decoratelo con un fiore di capperi. Servitelo con pane nero tipo pumpernickel.

Piatto grande Driade, ciotola dorata Abito Qui, piatto bianco con bordo oro Wedgwood, piattino dorato Lobmayr, plato con decori in oro Herend. Indirizzi a pagina 6

MINI PANCAKE AI PISELLI

PER 18 PANCAKE

100 g di farina - 20 g di amido di mais - 1/2 cucchiaino di bicarbonato - 125 g di pisellini surgelati - 1 uovo grande - 1 dl di latte - sale - pepe - olio extravergine d'oliva

- **1** Tuffate i piselli in acqua in ebollizione e cuoceteli per 2 minuti da quando riprende il bollore. Raffreddateli in acqua e ghiaccio, scolateli bene e frullateli con il latte. In una ciotola mescolate con una frusta l'uovo con la farina, l'amido, il bicarbonato, la crema di piselli, sale e pepe.
- **2** Una volta ottenuta una pastella omogenea e abbastanza densa scaldate una padella antiaderente spennellata di olio e versate delle cucchiainate di pastella sul fondo allargandole leggermente con il dorso del cucchiaino per formare dei dischetti di circa 5 cm di diametro. Dopo circa 1 minuto girate i pancake e cuoceteli 1 minuto dall'altro lato.
- **3** Ripetete l'operazione fino a esaurire la pastella ungendo ogni volta la padella. Servite i pancake tiepidi.

Pizzette alla crème fraîche e salmone affumicato
Srotolate un rotolo di pasta da pizza da 385 g e con un coppapasta ricavate dei dischetti di circa 6 cm di diametro. Lasciateli lievitare per circa 20 minuti, poi appiattite leggermente il centro formando una piccola cavità e riempietela con 1/2 cucchiaino di crème fraîche. Infornate le pizzette a 200° per circa 10 minuti finché i bordi saranno dorati. Lasciatele intiepidire e guarnitele con un cucchiaino di crème fraîche, qualche grano di pepe verde in salamoia e pezzettini di salmone affumicato.

Piccoli rösti di mele, patate e cipolle
Grattugiate una grossa patata a pasta gialla con una grattugia a fori larghi e asciugatela bene con carta da cucina. Tagliate a julienne o grattugiate con una grattugia a fori larghi una piccola mela rossa con o senza la buccia ed asciugatela bene. Tritate finemente mezza cipolla rossa piccola. Sbattete un uovo con sale e pepe e incorporate un cucchiaino di salvia tritata, la patata, la mela e la cipolla. Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi dei mucchietti di impasto di circa 5 cm di diametro schiacciandoli bene per compattarli. Cuocete in forno caldo a 180° circa 8 minuti circa per lato.

BERE GIUSTO

Il salmone affumicato è ottimo con una birra chiara non troppo amara, ma con queste ricette di accompagnamento lo si può affidare a un gentile e avvolgente Verdicchio Spumante Brut, che non subisce il metallico del pesce e gratifica la varietà multiforme di tutti gli ingredienti.



Mini pancakes ai piselli

Piccoli rösti di mele patate e cipolle



Burro all'aneto,
capperi e limone

Insalatina di
lenticchie con carote
e mela verde

Pizzette alla crème
fraîche, e salmone
affumicato

salmone affumicato



Lezioni di cucina con i maestri del gusto

KITCHENAID È STATA L'INDISPENSABILE PARTNER PER LA REALIZZAZIONE DEI PIATTI FIRMATI DA GRANDI CHEF NEI GIORNI DELL'EVENTO ENOGASTRONOMICO EIN PROSIT



I piatti presentati dallo chef Claudio Sadler (2 stelle Michelin) alla sua lezione di cucina: Capasanta al tartufo nero e lardo croccante e Orzotto allo zafferano, funghi trombetta e croquette di animella.

Per quattro giorni Tarvisio e Malborghetto, piccoli comuni nei dintorni di Udine, sono stati l'ombelico del mondo. Per la 16ma edizione di Ein Prosit, manifestazione enogastronomica che si è tenuta dal 16 al 19 ottobre, c'erano proprio tutti: produttori di vino e sommelier, maestri di cucina e grandi chef, oltre a un pubblico di appassionati accorsi in questo angolo del Friuli Venezia Giulia - poco conosciuto, ma dalla natura incontaminata e splendida - per assaggiare piatti altrimenti serviti nei ristoranti stellati. Per i buongustai, infatti, gli appuntamenti più golosi sono stati i laboratori aperti al pubblico e le cene organizzate nei ristoranti della zona che hanno ospitato, tra gli altri, maestri del calibro di Chicco Cerea (la nuova Guida Michelin ha confermato le 3 stelle) e Pino Cuttaia (2 stelle Michelin). Entrambi tengono corsi nei rispettivi ristoranti (nell'ordine, Da Vittorio a Brusaporto, vicino a Bergamo, e La Madia, a Licata, Agrigento) in collaborazione con KitchenAid, per





Qui sopra, Enrico (Chicco) Cerea - a sinistra della foto - intento nella preparazione del suo Risotto mantecato con fagioli borlotti e baccalà mantecato.



Accanto, il cannolo siciliano nell'interpretazione di Pino Cuttaia (più a sinistra) a conclusione della suo menu presentato presso il ristorante Ilija Golf Club di Tarvisio (Ud).

ALLESTIMENTI AD HOC

Nei giorni di Ein Prosit, gli appassionati di cucina hanno partecipato ai Laboratori dei Sapori tenuti da grandi chef. Per allestire le cucine delle scuole, è stato determinante il supporto di KitchenAid, main sponsor della manifestazione, che ha messo a disposizione le sue migliori attrezzature: dai nuovi forni Twelix Artisan (con 3 metodi di cottura: a convenzione, a vapore e a cottura combinata tra i due) ai piani cottura, fino ai piccoli elettrodomestici. Anche per la realizzazione dei Welcome Home - cene presso cinque tipiche case della zona, che hanno ospitato altrettanti chef del Friuli Venezia Giulia - le cucine delle case private sono state appositamente attrezzate con i forni KitchenAid.



insegnare che anche nella cucina di casa, opportunamente attrezzata con le apparecchiature KitchenAid, si possono facilmente riprodurre ricette gourmand che richiedono strumenti dello stesso livello di quelle professionali: dalla cottura nel forno a vapore a quella sottovuoto a bassa temperatura. Come fa, ad esempio, Claudio Sadler, che cuoce sottovuoto i topinambur che vanno a comporre la sua Capasanta farcita al tartufo e lardo croccante.

Tecniche alla portata di tutti

Frullare, tritare, montare sono passaggi alla portata di tutti con i robot KitchenAid. Per replicare a casa le immaginifiche creazioni della pasticciera Loretta Fanella, impegnata anche nell'elaborazione dei dessert per celiaci presentati a Ein Prosit, è necessaria l'attenta cottura al forno a 35° dei marshmellow che farciscono la pasta frolla. A cui aggiunge precisione certosina, manualità e fantasia d'artista.



Due momenti del laboratorio tenuto dalla pastry chef Loretta Fanella e la sua creazione.





*I consigli
dello Chef.*

*"Per aumentare la
cremosità del composto
aggiungi il mascarpone
un poco alla volta"*

Ristorante Marconi  *Aurora Mazzucchelli*



**PER SCOPRIRE LA RICETTA DEL TIRAMISÙ
DI AURORA MAZZUCHELLI VAI SU:**

www.consorzio-virgilio.it

Le miniature di Viviana

MAESTRA DI CUCINA E IDEATRICE DEL FINGER FOOD ALL'ITALIANA, LAPERTOSA PREPARA PER NOI ALCUNE SUE SPECIALITÀ

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Le ricette a di questa supercuoca sono un inno alla fantasia, ma anche un omaggio alla nostra tradizione, rivisitata con occhio attento alle nuove tendenze. Come quella del finger food, una consuetudine molto in voga nei paesi anglosassoni ma che ormai spopola anche da noi. "Mi sono divertita ad applicare piccole gustose invenzioni ai piatti più classici, cercando di mantenere l'essenza della preparazione originale e rinnovarla con l'utilizzo

di erbe fresche e condimenti aromatici naturali, come sale rosa e aceti alla frutta e perfino fiori eduli, perché per me è importante anche ottenere un'estetica raffinata". Ed eccola all'opera nella nostra cucina a reinterpretare il classico risotto e i tagliolini all'uovo con il tocco di burri profumati, e dare una veste nuova e inedite profumazioni alla classica terrina di carne. Tutto trasformato in miniporzioni, perfette per un buffet di festa.



LA CUOCA DELLA PORTA ACCANTO

Viviana Lapertosa si definisce così nel suo blog: il nome l'ha scelto in omaggio al cinema e alla passione profonda e autentica per la cucina. Laureata in Storia del Cinema, al DAMS di Bologna, con la tesi "Dalla fame all'abbondanza, gli italiani e il cibo nel cinema italiano dal dopoguerra a oggi" pubblicata da Lindau, Viviana si occupa da diversi anni di cibo, cucina e gastronomia. Cuoca televisiva e chef a domicilio, organizza catering, corsi di cucina, serate ed eventi a tema gastronomico nella sua "Casa 7", showroom laboratorio a Como; autrice di libri di cucina come Finger food, Tuttifritti e, l'ultimo arrivato, Finger food all'italiana (ed. Vallardi), è anche un'appassionata "foodie" ovvero viaggiatrice gourmande alla scoperta di chef, mercati, usi e costumi alimentari.

MUFFIN DI TAGLIOLINI ALLE NOCI

INGREDIENTI PER 12 MUFFIN

500 g di tagliolini secchi all'uovo
- 250 g di burro - 200 ml di panna
fresca - 150 g di parmigiano
reggiano grattugiato - 150 g di
formaggio fondente o toma -
100 g di noci sgusciate -
2 mandarini non trattati - burro
per gli stampi - grani di pepe
bianco o rosa pestati - sale

- **1** Ammorbidite il burro, grattugiatevi la scorza dei mandarini, unitevi un pizzico di sale e pepe e mescolate fino a ottenere una crema; mettetene circa 2 terzi in una grande ciotola.
- **2** Cuocete i tagliolini in acqua bollente salata e scolateli dopo 2 minuti senza sgocciolarli troppo.
- **3** Trasferite la pasta nella ciotola con il burro al mandarino, mescolate, unite la panna, metà del parmigiano, un pizzico di pepe e le noci spezzettate.
- **4** Imburrate 12 pirofile (o stampi da muffin) e spolverizzate di parmigiano; rovesciatele per eliminare il formaggio in eccesso.
- **5** Raccogliete la pasta con un forchettone e suddividetela nelle pirofile; formate un nido all'interno di ogni porzione e sistematevi un dadino di formaggio; spolverizzate con il restante parmigiano, distribuitevi il rimanente burro al mandarino a riccioli e passate in forno a 180° per 8-10 minuti.



RISOTTI TRE COLORI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

per il burro giallo: 100 g di burro - 1/2 cucchiaino di zafferano in pistilli e 1/2 cucchiaino in polvere - 1 cucchiaino di succo di limone - 1 cucchiaino di fiori eduli essiccati (nelle erboristerie) - sale
per il burro rosso: 100 g di burro - 30 g di barbabietola essiccata o 50 g di barbabietola cotta al forno e frullata - poche gocce di aceto di lamponi - pepe rosa - sale
per il burro verde: 100 g di burro - 2-3 ciuffi di aneto e di prezzemolo - 1 limone verde non trattato - sale
per il risotto: 480 g di riso Carnaroli - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - sale

- **1** Per il burro giallo mescolate il burro morbido con i pistilli e lo zafferano in polvere, un pizzico di sale, qualche goccia di limone e i fiori eduli; formate un panetto e mettetelo in frigo. Preparate allo stesso modo i burri rosso e verde utilizzando gli ingredienti indicati.
- **2** Fate tostare il riso in un tegame a fondo spesso e portatelo a cottura unendo man mano 1 litro e 1/2 di acqua bollente salata, poi suddividetelo in 3 pentolini.
- **3** Prelevate da ogni burro una grossa fetta (potete conservare il resto in frigorifero anche per 15 giorni).
- **4** Aggiungete in ogni pentolino la fetta di burro colorato e mescolate delicatamente con un grosso cucchiaio; completate con il parmigiano grattugiato, coprite i pentolini con un telo e lasciate riposare i risotti per 3 minuti. Serviteli ancora caldi in tazze trasparenti.



TERRINA VELOCE IN ROSA

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

350 g di magatello di vitello macinato - 150 g di magatello di vitello tagliato a carpaccio - 150 g di lardo a fette sottili freddo di frigorifero - 50 g di pistacchi sgusciati e tostati - 1 scalogno - 2 cetriolini sott'aceto - 1 pompelmo rosa non trattato - 2 cucchiaini di senape di Digione rosa (aromatizzata al cassis o ai frutti rossi) - pepe rosa - 1 cucchiaino di sale rosa dell'Himalaya in scaglie - 1 cucchiaino di zucchero - 3 cucchiaini di aceto di lamponi - olio extravergine d'oliva - tabasco - 2 cucchiaini di olio ai pistacchi (facoltativo) - erba cipollina

- **1** Fate marinare lo scalogno tritato con 3 cucchiaini di acqua, l'aceto di lamponi e lo zucchero. Pestate il sale rosa con 1 cucchiaino di pepe rosa. Sistemate le fettine di carpaccio su un largo vassoio foderato con pellicola e conditele con metà del mix di sale e pepe, un filo di olio e la scorza grattugiata di 1/2 pompelmo.
- **2** Raccogliete la carne macinata in una terrina e conditela con il mix di sale e pepe rimasto, un cucchiaino di olio d'oliva, l'olio ai pistacchi (se lo usate) e mescolate; distribuitevi, in mucchietti separati, la restante scorza di pompelmo grattugiata, i pistacchi tritati, la senape, erba cipollina, 2-3 gocce di tabasco, i cetriolini tritati e lo scalogno scolato. Mescolate bene il tutto.
- **3** Allineate le fettine di lardo su un foglio di pellicola, sovrapponetevi, in senso inverso, le fettine di carpaccio.
- **4** Sollevate la pellicola e inserite il tutto al centro di uno stampo lungo e stretto (cm 6-7 x 20 circa).
- **5** Farcite con metà del composto di carne, premete bene con una spatola e completate con il resto del composto. Sollevando la pellicola riportate verso l'interno le fettine che sbordano e ricoprite il tutto. Premete con le mani e passate in frigo per mezz'ora.
- **6** Sformate la terrina, eliminate la pellicola, tagliatela a fette e servitela. Guarnite il piatto a piacere con erba cipollina, pepe rosa, ribes, ravanelli e insalatina.



TUTTI CONTENTI CON

Biscotti

FRAGRANTI E GRAZIOSI,
SONO DECORATI
CON FRUTTA,
ZUCCHERO E GLASSE

a cura di Francesca Romana Mezzadri,
ricette di Antonella Pavanello, foto
di Francesca Moscheni, styling di
Patrizia Cantoni

Fiocchi di neve alla
nocciola e zenzero,
pag. 64

Tessuto Pure Damask
Dedar, vassoio
in peltro Petali.
Nella pagina accanto,
tessuto Clarke&Clarke
da Silva, alzatina
Le Cose che Parlano.
Indirizzi a pagina 6

COOKIE AI LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO

PER CIRCA 30 BISCOTTI

250 g di farina 00 - 125 g di burro
- 125 g di zucchero semolato - 1
uovo - 1 cucchiaino da caffè di
lievito per dolci - 1 bustina di
vaniglina - 80 g di lamponi - 50 g
di gocce di cioccolato bianco -
zucchero a velo - sale

- **1** Accendete il forno a 180°. Foderate di carta da forno 2 placche. Mescolate il burro morbido con l'uovo. Unite la farina, setacciata con lievito e vaniglina, lo zucchero, un pizzico di sale, le gocce di cioccolato e i lamponi, incorporandoli con delicatezza e senza spapparli.
- **2** Prelevate l'impasto a mucchietti delle dimensioni di mezza noce e posateli sulle placche, distanziandoli tra loro perché si allargano in cottura. Infornate per 13-15 minuti finché i bordi dei biscotti cominciano a dorarsi. Sfornate, lasciate raffreddare e spolverizzate di zucchero a velo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 15 minuti ● 85 cal/biscotto



TORCETTI ZUCCHERATI AL COCCO

PER CIRCA 45 BISCOTTI

300 g di farina 00 - 100 g di zucchero a velo - 80 g di cocco disidratato - 1 dl di olio extravergine d'oliva delicato - 2 uova - 1 cucchiaino di aceto di mele - 8 g di lievito per dolci (1/2 bustina) - zucchero semolato bianco e colorato (nei negozi di specialità per pasticceria) - sale

● **1** In una ciotola mescolate lo zucchero, il cocco disidratato, l'olio, le uova e l'aceto. Aggiungete la farina, setacciata con il lievito, un pizzico di sale e impastate fino a ottenere un composto omogeneo: se tende ad attaccarsi alle pareti della ciotola, aggiungete ancora un po' di cocco disidratato e/o di farina.

● **2** Foderate 2 placche di carta da forno. Mettete 2 dita di zucchero bianco in un piatto fondo e 2 dita di zucchero colorato in un altro. Dividete l'impasto in due parti uguali e tenetene una da parte. Dalla porzione rimasta prelevate un pezzetto di impasto (circa 15 g) e formate un cilindro dello spessore di una matita, lungo circa 15 cm. Piegatelo a metà e attorcigliate le due metà. Posatelo nello zucchero bianco, solo da un lato, e disponetelo su una placca dalla parte non zuccherata. Preparate allo stesso modo gli altri torcetti, intingendoli metà nello zucchero bianco e metà in quello colorato, fino a esaurire la prima porzione di impasto.

● **3** Scaldate il forno a 180°. Dalla porzione di impasto rimasta, prelevate pezzetti di circa 17 g, formate cilindri lunghi 18-20 cm, piegateli a metà, attorcigliateli e richiudeteli a coroncina. Immergeteli nello zucchero (metà in quello bianco, metà in quello colorato), come fatto per gli altri, e posateli sulla seconda placca. Infornate i torcetti per circa 10 minuti: non devono dorarsi ma restare chiari.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ●
Cottura 10 minuti ● 70 cal/biscotto



Tessuto Pure
Damask Dedar.
Nella pagina accanto,
tessuto Zimmer
Rohde da Silva.
Indirizzi a pagina 6

SAVOIARDI AI PISTACCHI

PER CIRCA 60 BISCOTTI

3 uova - 80 g di zucchero - 60 g di farina 00 - 1 cucchiaino di pasta di pistacchi (nei negozi di specialità alimentari) - granella di pistacchi - zucchero a velo - sale

● **1** Separate tuorli e albumi. Con le fruste elettriche sbattete i tuorli con metà zucchero fino a renderli bianchi e spumosi: dovranno quasi raddoppiare di volume. Unite la pasta di pistacchi e mescolate. Separatamente, montate gli albumi a neve con un pizzico di sale, poi unite lo zucchero rimasto. Mescolate delicatamente insieme i due composti con una spatola poi incorporate la farina setacciata, senza lavorare troppo l'impasto.

● **2** Accendete il forno a 150°. Foderate 2 placche di carta da forno. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere, con bocchetta liscia da 1 cm di diametro, e depositate sulle teglie tanti cordoncini di impasto lunghi circa 8 cm, lasciandoli ben distanziati tra loro perché gonfieranno in cottura. Spolverizzate leggermente i savoiardi di zucchero a velo e di granella di pistacchi e infornate per 12-13 minuti finché inizieranno appena a dorarsi sui bordi. Sfornateli e lasciateli raffreddare prima di staccarli dalla carta.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ●
Cottura 13 minuti ● 15 cal/biscotto



NOVITÀ
DA
CASA GIULIA

CASA GIULIA®

AGAVÌ

A BASSO INDICE GLICEMICO

ENERGIA ED EQUILIBRIO



CASA GIULIA presenta una rivoluzione.
Dall'incontro della frutta migliore e il succo d'Agave nasce AGAVÌ,
la prima composta che ti offre tutto il piacere della frutta mantenendo
un **basso indice glicemico**.

AGAVÌ è per tutti, per chi ama l'alimentazione
equilibrata e per chi ama lo sport.
Scopri anche tu il gusto di questo nuovo primato.

www.agavicasagiulia.it



CASITALIA S.p.A. - ITALY

Tessuto Larsen
Kobo da Silva, piatto
tondo e palla in
porcellana smaltata
Giovelab, piatto
ovale Abito Qui.
Indirizzi a pagina 6

BOTTONCINI AL CACAO CON PERLE E CIOCCOLATO

PER CIRCA 50 BISCOTTI

40 g di farina 00 - 60 g di burro - 20 g di cacao amaro - 60 g di zucchero - 2 albumi - 1 bustina di vaniglina - noce moscata - 1 cucchiaino di cannella in polvere - sale

Per guarnire: 50 g di cioccolato fondente - perline di zucchero rosa

● **1** Scaldate il forno a 200°. Foderate 2 placche con l'apposita carta. Lavorate il burro a pomata con lo zucchero, unite la farina setacciata con la vaniglina, il cacao, la cannella, una grattatina di noce moscata e un pizzico di sale. Incorporate gli albumi senza lavorare troppo l'impasto. Trasferitelo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm e spremete sulle placche cordoncini lunghi circa 4 cm, tenendoli ben distanziati fra loro perché in cottura si allargheranno. Infornate per 7 minuti.

● **2** Sfornate i biscotti e, finché sono ancora caldi e morbidi, ritagliateli con uno stampino rotondo (circa 4 cm) dai bordi ondulati. Fateli raffreddare.

● **3** Intanto, spezzettate il cioccolato e fondetelo a bagnomaria. Trasferitelo in un conetto di carta da forno o in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 mm e decorate i biscotti facendoli colare a zig zag. Decorate con le perline di zucchero, premendole delicatamente sul cioccolato. Lasciate solidificare prima di servire

FACILE ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 10 minuti ● 25 cal/biscotto

MERINGATI ALL'ACQUA DI ROSE

PER CIRCA 20 BISCOTTI

50 g di burro - 1 cucchiaino di acqua di rose - 1 uovo - 60 g di zucchero - 180 g di farina 00, più quella per la lavorazione - 2 pizzichi di lievito per dolci - sale
Per la meringa: 1 albume - 20 g di zucchero a velo - 20 mandorle sgusciate e non spellate

- 1 Lavorate il burro morbido con l'acqua di rose, l'uovo e lo zucchero. Incorporate la farina, setacciata con il lievito, e il sale. Impastate, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 40 minuti.
- 2 Foderate di carta da forno una placca e scaldate il forno a 180°. Stendete la pasta sul piano infarinato a circa 5 mm di spessore e, con uno stampino rotondo, ritagliate dei biscotti di 4,5 cm di diametro. Disponeteli sulla placca e infornate per 8-10 minuti.
- 3 Montate a neve l'albume con lo zucchero. Sfornate i biscotti, disponete su ognuno 1 cucchiaino di meringa e 1 mandorla. Rimettete in forno per altri 6 minuti, finché la meringa comincia a dorare. Fate raffreddare prima di servire

FACILE • Prep. 20 minuti + riposo •
Cottura 16 minuti • 80 cal/biscotto

Fiocchi di neve

alla nocciola e zenzero

Mescolate in una ciotola 100 g di farina 00, 20 g di farina di riso, 60 g di nocciole macinate finemente, 2 cucchiaini di zenzero in polvere e un pizzico di sale. Lavorate a pomata 80 g di burro con 110 g di zucchero di canna. Unite 1 tuorlo, poi incorporate gradatamente il mix di farine e nocciole e impastate senza lavorare troppo il composto.

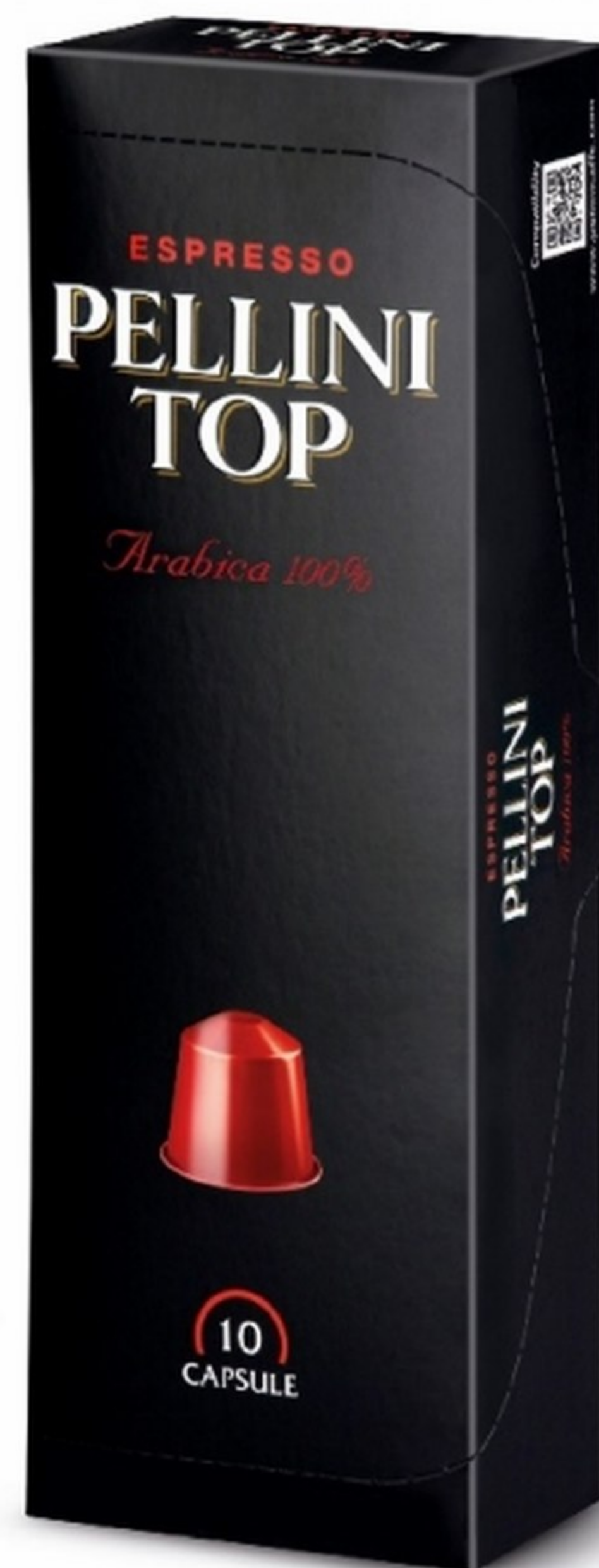
Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fatela riposare in frigo per circa 40 minuti. Stendete la pasta a 3 mm di spessore su un foglio di carta da forno, posatela su una placca e rimettetela in frigo per 10 minuti. Ritagliate i biscotti con uno stampino a forma di fiocco di neve (5-6 cm) e posateli su una o più placche foderate di carta da forno, tenendoli distanziati. Ripassate in frigo per altri 10 minuti. Cuocete i biscotti in forno a 180° per circa 10 minuti, sfornateli e fateli raffreddare. Versate in una ciotola 1 albume con poche gocce di succo di limone e unite gradatamente 200 g di zucchero a velo, mescolando con una frusta. Trasferite la glassa in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia, da 1,5 mm, e decorate i biscotti a piacere riproducendo i disegni dei fiocchi di neve. Fate asciugare 10-15 minuti prima di servire. Per circa 30 biscotti.

Tessuto Fadini Borghi
da Silva, calice in
legno e chiave
Sotto il Gazebo,
piatto Dimorae.
Indirizzi a pagina 6



Particolare e Inconfondibile.

La cultura dell'espresso
anche in capsula.



www.pellinicaffe.com

Compatibili con macchine Nespresso®*

* Il marchio non è di proprietà di Pellini Caffè S.p.A. né di aziende ad essa collegate.

Pellini

AMARETTO FANTASIA SULLA TAVOLA DELLE FESTE.



E sul numero
di **Dicembre**
una nuova
ricetta esclusiva!

CANNELLONI DI BIETOLINE CON AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE

Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia fresca all'uovo: 300 g di farina, 3 uova, sale; **per la besciamella:** 25/30 gr di burro, 1 litro di latte, sale, noce moscata; **per la farcia:** 1 kg di bietoline già lavate e mondate, 250 gr di ricotta, parmigiano, 8 Amaretti Morbidi La Sassellese.

Impastare farina, uova, sale, e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. **Far riposare** 1 ora in frigorifero la sfoglia fresca ottenuta.

Preparare la besciamella, facendo sciogliere in un tegame il burro, aggiungere sempre mescolando due cucchiaini rasi di farina fino ad ottenere una crema senza grumi, stemperare, continuando a mescolare con il latte caldo, fino a raggiungere l'ebollizione. **Aggiungere** sale e noce moscata, spegnere il fuoco e lasciar riposare.

Stendere la sfoglia fresca ottenuta molto sottile, circa 2 mm.

Tagliare dei rettangoli e lessarli in acqua salata bollente per circa 3-4 minuti, scolarli e adagiarli su un canovaccio pulito.

Preparare la farcia; **lessare** le bietoline in acqua salata bollente (tenere da parte qualche foglia cruda per la decorazione del piatto), scolarle molto bene, amalgamarle con la ricotta il parmigiano il sale e 2 Amaretti Morbidi La Sassellese sbriciolati.

Porre al centro di ogni rettangolo di sfoglia un po' di farcia, arrotolare la sfoglia su se stessa e poggiare ogni cannellone ottenuto con la chiusura verso il basso in una pirofila abbondantemente imburata.

Ricoprire con la besciamella, e cospargere con il parmigiano e 2 Amaretti Morbidi La Sassellese sbriciolati. **Cuocere** in forno per circa 20 minuti a 180°C.

Impiattare sulle foglie di bietolina e decorare a piacere con gli Amaretti Morbidi La Sassellese rimasti.

Chef: Ivano Ravera

SCOPRI ALTRE RICETTE
sui pack amaretti 200 g e sul sito
www.sassellese.it

ilpaesedelledolcezze.it - LaSassellese





In cucina con gioia

IN CUCINA CON GOIA

Siciliana doc, abita a Messina per la precisione, Gioia sul suo incucinacongioia.blogspot.it rende omaggio alla tradizione, postando in realtà la ricetta dei dolci svedesi. Come racconta, i famosi Lussekatter sono dedicati alla Santa, ma probabilmente il loro nome è legato anche alla figura di Lucifero.



MAMMA FELICE

Da buona piemontese conosce poco la tradizione di Santa Lucia. Ma da ottima mamma (felice) è curiosa e chiede ad altre amiche (mamme) di indicarle i lavoretti da preparare con i bambini in questa occasione. Per questo sul suo mammafelice.it si trovano tanti spunti, per festeggiare la ricorrenza del 13 insieme ai piccoli.

Santa Lucia 2.0

UNA TRADIZIONE CHE ACCOMUNA MOLTE CITTÀ DEL SUD, ALCUNE DEL NORD E I PAESI SCANDINAVI. TUTTI INSIEME ONLINE

di Barbara Roncarolo

Cappelletti&peperoncino



CAPPELLETTI E PEPERONCINO

Mamilu e i suoi bambini la sera del 12 preparano un pensiero per Santa Lucia: mettono insieme mandarini, noci e foglie per la Santa e il suo asinello e la mattina al risveglio la sorpresa si ripete ogni volta. Lei ora vive a Milano, ma ha regalato ai suoi figli le tradizioni di famiglia e ne parla sul suo mamiluincucina.blogspot.it.



PATATO FIRENDLY

Quando è nato il figlio di Francesca, lei e il suo Compagno di Viaggio, Roberto, hanno aperto patatofriendly.com per parlare di viaggi con i bambini. E in periodo natalizio, essendo lui bergamasco, non poteva mancare una dedica a Santa Lucia e un consiglio sui mercatini di Bergamo e dintorni.

Torrone: gusta e clicca

Tra le sorprese che porta Santa Lucia, spesso c'è il torrone, prelibatezza protagonista dal 15 al 23 novembre alla Festa del Torrone di Cremona. Tra le novità di quest'anno c'è la partecipazione dei FoodBlogger: circa 100 hanno pubblicato sul proprio sito fantasiose ricette con il torrone. E durante tutto l'evento svolgeranno attività social esclusive.



FORCHETTINA GIRAMONDO

Su forchettinagiramondo.wordpress.com, la guida cibo-turistica di Chiara, non potevano mancare i dolci tipici dei paesi scandinavi, i Lussekatter, detti anche gatti di Santa Lucia. Sono soffici brioscine, che nei paesi freddi si assaporano il 13 davanti a un bel camino, con una tazza fumante di tè o vin brûlé, mentre fuori scende la neve.



BONTÀ DI STAGIONE

Il salmone

IN CROSTA, AL VAPORE, AL FORNO... SEI RICETTE PER
INTERPRETARE UN CLASSICO CHE NON DELUDE MAI

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Claudia Compagni, foto di Stefania Aledi,
styling di Marta Mariani e Arianna Ferrari, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



SALMONE AL VAPORE CON COMPOSTA DI ZENZERO E CRANBERRIES

PER 4 PERSONE

800 g di filetto di salmone - 2 scalogni - 1 bicchierino di gin - 1 limone non trattato - 4 gambi di prezzemolo - 4 rametti di timo - 100 g di zenzero - 80 g di zucchero di canna - 50 g di cranberries disidratati - 1 cucchiaino di aceto di mele - 4 cespi di radicchio di Verona - olio extravergine d'oliva delicato - sale

- **1** Con una pinzetta, eliminate le lisce dal filetto di salmone, togliete la pelle e dividete la polpa in trancetti della larghezza di circa 3 cm.
- **2** Trasferite il salmone in una pirofila, versatevi sopra il gin, unite la scorza del limone e gli scalogni sbucciati e tagliati a fettine; coprite la pirofila con un foglio di pellicola e lasciate marinare il pesce per un'ora in frigorifero.
- **3** Nel frattempo, mettete a mollo i cranberries in una ciotola con acqua calda. Sbucciate lo zenzero, tagliatelo a lamelle sottili e trasferitene 80 g in un pentolino con lo zucchero, 1 dl d'acqua, l'aceto, i cranberries scolati e cuocete su fiamma bassa per 15 minuti, fino alla formazione di uno sciroppo non troppo denso.
- **4** Scolate il salmone e tenete da parte la marinata; salatelo, ponetelo su un cestello per la cottura a vapore rivestito con un foglio di carta da forno bucherellato, disponetelo sopra una pentola con acqua in ebollizione aromatizzata con i gambi di prezzemolo e lo zenzero rimasto e cuocetelo per 5 minuti. Prima di servirlo, bagnatelo con qualche goccia della marinata tenuta da parte; accompagnatelo con la composta preparata e il radicchio mondato, lavato, tagliato a fettine e condito con un filo d'olio e un pizzico di sale.

MEDIA

● Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 490 cal/porzione

Piatto Driade, sottopiatto Villa d'Este Home Tivoli, tovaglia La Fabbrica del Lino, bicchieri Tognana, posate Giannini. Nell'altra pagina, tovagliolo La Fabbrica del Lino, bicchieri Villa d'Este Home Tivoli. Indirizzi a pagina 6

ROTOLO CON CARCIOFI

PER 4 PERSONE

400 g di carpaccio di salmone - 300 g di ricotta romana soda - 3 carciofi - 40 g di grana grattugiato - 1 uovo - 20 g di erba cipollina - 1/2 cucchiaino di bacche rosa - 2 limoni non trattati - 4 carote - 1 spicchio d'aglio - 3 rametti di timo - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne e il fieno interno, tagliateli a fettine sottili e metteteli in acqua acidulata con il succo di 1 limone. In una padella antiaderente, scaldate 4 cucchiaini d'olio, unite l'aglio schiacciato, i carciofi scolati, salate e cuocete su fiamma bassa per 7-8 minuti.
- **2** Bagnate e strizzate un foglio di carta da forno, disponetelo in una teglia e stendetevi sopra le fette di salmone, accavallandole leggermente, in modo da formare una sorta di rettangolo. Mescolate la ricotta con l'uovo, il grana, le bacche rosa sbriciolate, la scorza grattugiata del limone rimasto, 1 cucchiaino di erba cipollina tagliuzzata, 1 presa di sale e stendete il composto sul salmone.
- **3** Distribuitevi sopra i carciofi e arrotolate il salmone sul ripieno chiudendolo completamente nella carta da forno. Chiudete le estremità con spago da cucina e cuocete il rotolo in forno a 180° per circa 35 minuti.
- **4** Intanto, pelate le carote, tagliatele a nastro, scottatele in acqua bollente per 1 minuto e conditele con 4 cucchiaini d'olio scaldato su fiamma bassissima con le foglioline di timo e 1 presa di sale. Togliete il rotolo dal forno, eliminate la carta, tagliatelo a fette spesse e servitelo con le carote.

MEDIA

- Preparazione 25 minuti ● Cottura 45 minuti ● 540 cal/porzione



SFORMATINI CON SEDANO RAPA, FINOCCHIO E CHIPS

PER 4 PERSONE

500 g di carpaccio di salmone - 1 sedano rapa - 1 finocchio - 4 patate piccole - 4 patate viola piccole - 1 uovo - 1 tuorlo - germogli misti per il decoro - olio extravergine d'oliva - olio di arachide per friggere - sale nero di Cipro - sale - pepe

- **1** Pelate il sedano rapa e tagliatelo a tocchetti, mondate il finocchio e tagliatelo a spicchi, cuocete tutto al vapore per 10 minuti e fate raffreddare.
- **2** Frullate le verdure con il tuorlo, l'uovo, sale e pepe, poi tenetevi da parte. Rivestite con carta da forno 4 stampi da budino lisci di 10 cm di diametro, poi coprite fondo e pareti con fettine di salmone, lasciandole leggermente sbordare dallo stampo.
- **3** Versate la purea di verdure fino a metà gli stampi, disponete al centro di ciascuno qualche ritaglio di salmone, regolate di sale, terminate con la purea e richiudete le fette di pesce sul ripieno. Trasferite gli stampi in una teglia, versatevi intorno acqua bollente fino ai 2/3 della loro altezza e metteteli in forno a 180° per circa 20 minuti.
- **4** Intanto, pelate le patate, tagliatele a lamelle sottili e friggetele per 3-4 minuti nell'olio di arachide. Levate gli sformatini dagli stampi, disponeteli nei piatti e conditeli con poco olio extravergine. Decorate con i germogli, completate con una macinata di sale nero di Cipro e servite con le patate.

MEDIA

- Preparazione 25 minuti
- Cottura 35 minuti ● 430 cal/porzione



FILETTO DI SALMONE AGLI AGRUMI CON SESAMO NERO

PER 4 PERSONE

800 g di filetto di salmone - 200 g di spinacini - 2 arance - 2 pompelmi rosa - 3 lime - 1 cucchiaio colmo di sesamo nero - 10 g di aneto - 1 pizzico di peperoncino piccante in scaglie - 1 bicchierino di vermut secco - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Con una pinzetta, eliminate le lisce dal filetto di salmone. Spremete 1 pompelmo, 1 arancia e 1 lime, versate il succo ottenuto in una pirofila, adagiatevi il filetto di salmone con la pelle rivolta verso l'alto e lasciatelo marinare in luogo fresco per 30 minuti.
- **2** Pelate al vivo gli agrumi rimasti, tagliateli a fettine sottilissime, conditele con 2 cucchiaini d'olio, l'aneto tritato, il peperoncino, una presa di sale e tenetele da parte.
- **3** Scolate il salmone, trasferitelo in una teglia rivestita con carta da forno con la pelle rivolta verso il basso, versatevi sopra il vermut, cospargetelo con il sesamo e il burro a fiocchetti, poi cuocetelo in forno a 180° per circa 20 minuti. Servitelo con il suo fondo di cottura, gli spinacini conditi con olio e sale e con il carpaccio di agrumi.

FACILISSIMA

● Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 470 cal/porzione

BERE GIUSTO

La caratteristica principale del salmone fresco è la grassezza, visto che la nota marina e la salinità sono più delicate; così possiamo scegliere vini secchi e vivi senza preoccuparci di spiacevoli effetti metallici. Sulle versioni al vapore e agli agrumi serviamo un raffinato Etna bianco; gli ingredienti di terra accanto agli sformatini e alla crosta di pistacchi c'indirizzano verso un Cerasuolo d'Abruzzo; il mango, con la cipolla rossa, evoca un Sauvignon del Collio friulano, bianco che può mediare anche tra il salmone, la ricotta e i carciofi.

Tovaglia La Fabbrica del Lino,
vassoio Virginia Casa.
Nell'altra pagina, tovaglia
e tovagliolo La Fabbrica
del Lino, piatto Asa,
sottopiatto Zara Home.
Indirizzi a pag 6

SALMONE AI PISTACCHI CON GRANITA DI BARBABIETOLE

PER 4 PERSONE

1 filetto di salmone da circa 800 g - 80 g di pistacchi sgusciati - 40 g di grana grattugiato - 1 scalogno - 1 barbabietola grossa cotta la vapore - 300 g di cavolini di Bruxelles - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

- 1 Pelate la barbabietola, frullatela con 1/2 dl d'acqua e una macinata di pepe, poi fatela gelare in freezer, mescolandola di tanto in tanto.
- 2 Scottate i pistacchi in acqua bollente per 1 minuto, scolateli e sfregateli in un canovaccio da cucina pulito in modo da eliminare la pellicina che li riveste. Tenetene da parte 1 cucchiaino; trasferite gli altri nel mixer e frullateli con il grana, lo scalogno sbucciato, 3 cucchiai d'olio, una presa di sale e una macinata di pepe fino a ottenere un pasta omogenea.
- 3 Eliminate le lisce e la pelle dal filetto di salmone e tagliatelo a trancetti. Trasferitelo in una teglia rivestita con carta da forno e ricomponete la forma del filetto. Spalmatelo con il pesto di pistacchi e cospargetelo con i pistacchi tenuti da parte tagliati a fettine.
- 4 Cuocete il salmone in forno a 200° per 25 minuti fino a che inizia a dorare. Intanto, mondate i cavolini, lessateli in acqua per 5 minuti, scolateli e ripassateli in padella con il burro e una presa di sale. Togliete il salmone dal forno e servitelo con la granita di barbabietola e i cavolini.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti + il riposo ● Cottura 40 minuti
- 605 cal/porzione

FILETTO IN CROSTA CON MANGO E CIPOLLA ROSSA

PER 4-6 PERSONE

2 filetti di salmone da circa 400 g - 1 confezione di pasta fillo surgelata da 12 fogli (250 g) - 1 mango - 4 cipolle rosse - 1 peperoncino piccante - 1 cucchiaino di zucchero di canna - 1 cucchiaino di aceto balsamico - 40 g di burro - sale

- 1 Pelate il mango e tagliate la polpa a dadini. Sbucciate le cipolle, tagliatene 1 a fettine e stufatela dolcemente in una padella con 10 g di burro e un mestolino di acqua per circa 10 minuti.
- 2 Unite il mango e il peperoncino a tocchetti, salate, proseguite la cottura per 5 minuti, poi fate raffreddare. Eliminate le lisce e la pelle dai filetti di salmone e salateli leggermente.
- 3 Tagliate la pasta fillo a strisce di 10 cm di larghezza e disponetele a due a due su una teglia rivestita con carta da forno, sovrapponendo leggermente una coppia all'altra, e spennellatele con 20 g di burro fuso a fiamma bassa.
- 4 Ponete al centro della pasta un filetto di salmone, copritelo con il composto di mango e cipolla e aggiungete il secondo filetto. Piegare la pasta sul salmone e mettete in forno a 180° per 35 minuti.
- 5 Nel frattempo tagliate a spicchi le cipolle rimaste, cuocetele in una padella con il burro rimasto e un mestolino di acqua per 10 minuti; salate, unite lo zucchero e lasciatelo leggermente caramellare. Bagnate con l'aceto balsamico e servite con il salmone.

MEDIA

- Preparazione 25 minuti
- Cottura 45 minuti ● 645 cal/porzione

Piatto e sottopiatto Asa,
posate Mepra, tovagliolo
La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina 6



Particolare e Inconfondibile.



La cultura dell'espresso anche in capsula.



www.pellinicaffe.com

Compatibili con macchine Nespresso®*

* Il marchio non è di proprietà di Pellini Caffè S.p.A. né di aziende ad essa collegate.

Pellini

Tradizione CHE PASSIONE



TORNA IL PIACERE
DI RECUPERARE LE
**COTTURE DI UNA
VOLTA** SCEGLIENDO
MATERIALI ATTUALI,
RISPETTOSI DEI CIBI, DEI
SAPORI E DELLE MIGLIORI
RICETTE DI SQUISITA
**ISPIRAZIONE
MEDITERRANEA**

TERRA.COTTO, CUCINA DI IERI, FORME DI OGGI

Sapori antichi, da reinterpretare in chiave moderna. Sono quelli che un materiale come la terracotta, ridisegnato dalla designer Stefania Vasques con forme e colori attuali, è in grado di trasferire anche ai cibi e alle preparazioni più semplici. Zuppe, legumi, stufati, brasati: le ricette "di ieri" scelgono le tecniche di oggi. Sul fuoco e in forno, sulle piastre elettriche e al microonde, è bello riscoprire il piacere della migliore tradizione mediterranea, protagonista di una cucina che non passa mai di moda.



S
FROM
SAMBONET
TO KITCHEN

Semplici dettagli per uno stile personale e senza tempo

Tegami e casseruole Terra.Cotto, dalle linee pulite ed essenziali, sono realizzati in un materiale resistente, bello da vedere e "vivo" al tocco. A base di "argilla di fuoco", indossano sfumature di colore rubate alla natura: zafferano, salvia, menta, noce moscata, pepe... Dettagli particolari capaci di donare un'eleganza senza tempo anche all'ambiente più moderno e tecnologico. Gli accessori per la cucina e il servizio, in acciaio scintillante, formano un piacevole contrasto. Così, mescolando design e tocchi personali, si creano uno stile unico e un'atmosfera calda e accogliente.



Mescolare stili e materiali

Il silicone è il materiale attuale che entra in cucina abbinato di volta in volta al legno o all'acciaio. Si ritrova nelle impugnature di cucchiaini e spatole di legno e in tanti altri "kitchen gadget", dalla frusta al mattarello, ma anche nei divertenti sottopentola e nei manici e pomelli delle pentole 12'O'CLOCK. In lucido acciaio inox, pratiche e funzionali grazie al fondo spesso e all'interno graduato, queste pentole sono così belle che è un piacere portarle dal fornello alla tavola. Inoltre il coperchio rovesciato diventa un comodo e originale sottopentola ad alzata.



PERCHÉ SCEGLIERE LA TERRACOTTA

La lenta e omogenea diffusione del calore garantita da questo materiale intensifica il gusto dei cibi, creando una magica armonia tra profumi e aromi e permettendo di limitare l'uso dei condimenti grassi e sapidi, perché esalta le caratteristiche naturali dei cibi.



LA ZUPPA DI CECI DI NONNA Angelica

Questa ricetta racconta dei buoni piatti nutrienti di una volta e di una cucina paziente e rilassata. Per preparare la zuppa della signora Angelica (il suo ricettario accompagna le pentole della linea Terra Cotto), mettete a bagno 400 g di ceci per 24 ore in acqua abbondante. Scolateli, sciacquateli, versateli nella casseruola coperti a filo d'acqua, inizialmente fredda, e cuocete a calore dolce per almeno 2 ore dal bollore. A cottura ultimata, salate e fate riposare per una decina di minuti. Riportate i ceci sul fuoco aggiungendo una dozzina di nocciole spellate, un pizzico di zafferano, una macinata di pepe e una presa di cannella in polvere. A parte, rosolate 1 spicchio d'aglio con un filo d'olio, unite 2 cucchiaini di polpa di pomodoro, poco prezzemolo tritato e 300 g di spinaci. Fate insaporire, mescolate l'ingrediente alla zuppa di ceci e servite ben caldo.

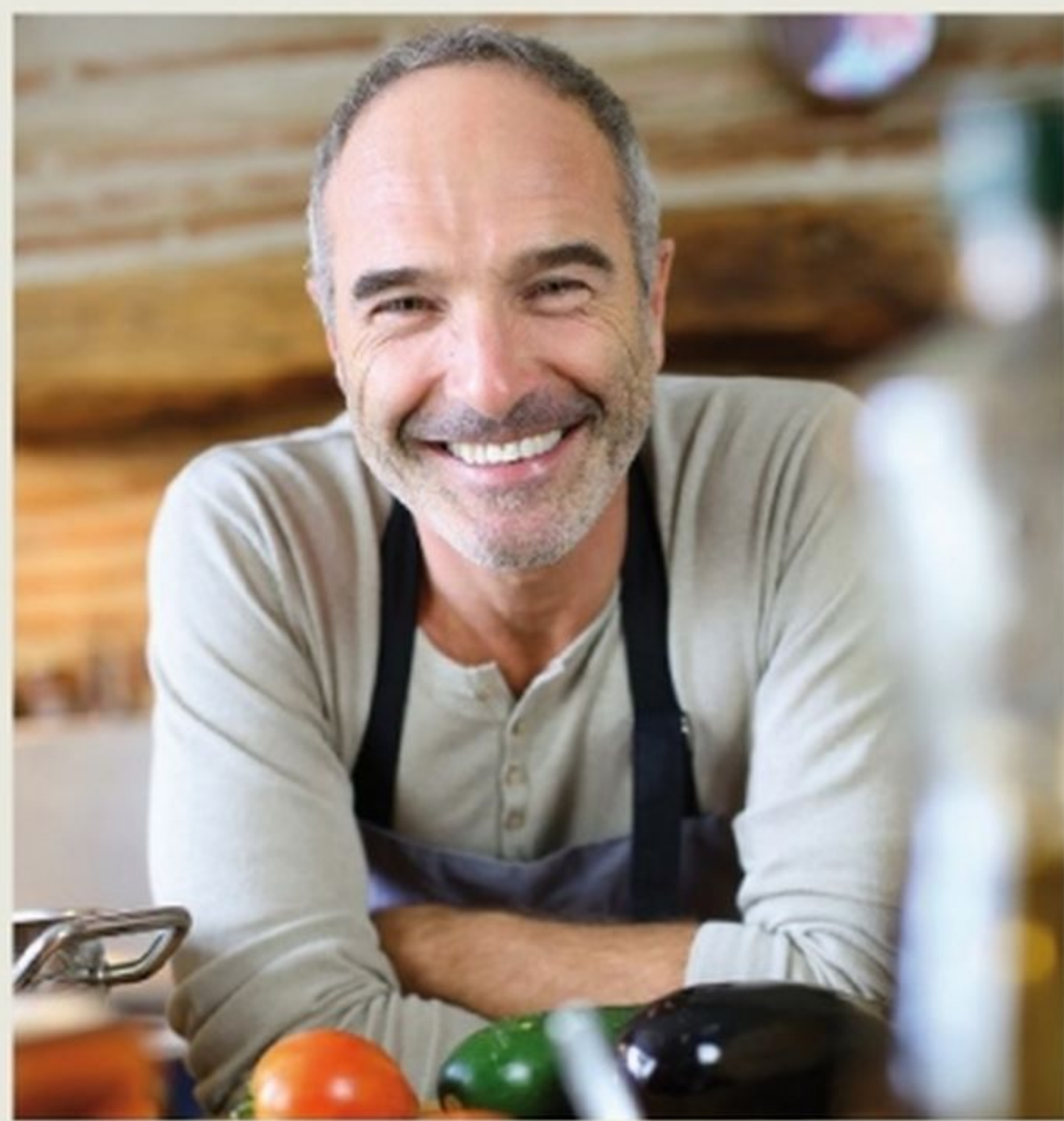
IN CUCINA CON GLI *Amici*



IN UNA DOMENICA **SPECIALE** CI SI RACCOGLIE
IN CUCINA PER GUSTARE IN FELICE **COMPAGNIA**
UN **MENU INFORMALE**, SEMPLICE DA
PREPARARE E DELIZIOSO DA CONDIVIDERE

IL BRUNCH DI *Enrico*

Ognuno cucina qualcosa: il nuovo modo di invitare gli amici è riunirli in cucina e dare a ciascuno la "responsabilità" di un piatto. Così, mentre un'amica si occupa di preparare le uova al burro per tutti, e gli altri dispongono sui taglieri formaggi e salumi, il padrone di casa sforna la sua famosa focaccia con i pomodorini e le olive. Ecco la ricetta di Enrico. Lessate 1 patata sbucciata e tagliata a pezzi in acqua leggermente salata. Sgocciolatela, conservando l'acqua di cottura, e passatela allo schiacciapatate. Versate in una ciotola 500 g di farina 0 e impastatela con 2 cucchiai di olio, 2 cucchiaini di sale, la patata schiacciata, 25 g di lievito di birra sciolto con 1 cucchiaio raso di zucchero in poca acqua tiepida, 1 bicchiere e 1/2 di acqua di cottura della patata tiepida. Coprite la pasta e fatela lievitare per circa 1 ora. Scaldare il forno a 220°. Trasferite la pasta in una teglia rettangolare unta d'olio, distribuite sulla superficie una dozzina di pomodorini tagliati a metà e leggermente salati, una manciata di olive verdi denocciolate e origano a piacere, irrorate d'olio e infornate per 30-35 minuti. Servite e...godetevi la domenica!



12'O'CLOCK

Una batteria pratica, funzionale e adatta a ogni occasione, dal fuoco alla tavola

Una batteria completa è il sogno di chiunque ami cucinare. Le pentole ideali sono in materiali selezionati, come l'acciaio più puro e robusto, il vetro dei coperchi che permette di vedere cosa bolle in pentola, il silicone di manici e pomelli per una presa sicura senza rischio scottature. Anche dettagli e accessori contano: i coperchi, capovolti, diventano sottopentola rialzati, da alternare a quelli in silicone che completano la linea 12'O'CLOCK insieme a tanti altri "gadget" utili e belli.



Coltelli e utensili: il segreto di ogni chef

Cucinare con gli amici, e per gli amici, divertendosi, è tutta questione di attrezzatura! Anche il cuoco o la cuoca amatoriali, proprio come gli chef professionisti, non possono fare a meno di utensili di ottima qualità. Che siano i coltelli, dalle lame forgiate e dalle impugnature ergonomiche, oppure spatole, palette, mestoli e cucchiaini, gli accessori giusti fanno la differenza in una cucina organizzata.



CONCORSO

FROM SAMBONET TO KITCHEN

Vuoi vincere regali bellissimi per la tua cucina e la tua tavola? Registrati online su www.donnamoderna.com/sambonet oppure www.salepepe.it/sambonet e fai il nostro test. Potresti aggiudicarti uno dei bellissimi premi firmati Sambonet. Il primo in palio è un corredo che unisce il bello, il buono e l'utile: la batteria 12'O'CLOCK Grey, la casseruola Terra.Cotto, gli utensili in acciaio, legno e silicone, il set di posate. Altrettanto allettante il secondo premio: una collezione completa di coltelli, con ceppo e tagliere, per sentirti subito chef. Il terzo premio è tutto dedicato alla tavola e all'apparecchiatura "from Sambonet to Kitchen": tovagliette americane, posate e accessori di servizio, porta pane, sottopiatte e sottobicchieri. Dal 4° al 50° premio, un tenerissimo set di pirottini in silicone, a forma di cuore, per creare romantici dolcetti.

Regolamento del concorso "from Sambonet to Kitchen" su www.donnamoderna.com/sambonet oppure www.salepepe.it/sambonet. Validità dal 12/11/2014 al 10/12/2014. Valore montepremi € 1313,02 + IVA = € 1601,87

1° PREMIO – KIT IL TUO CORREDO CUCINA

2° PREMIO – KIT L'ABC DEL TAGLIO IN CUCINA

3° PREMIO – KIT UNA TAVOLA TUTTA NUOVA!

Collegati subito agli indirizzi www.donnamoderna.com/sambonet oppure www.salepepe.it/sambonet e rispondi correttamente alle domande del test!

LA CUCINA ALLA PORTATA DI TUTTI



www.shop.sambonet.it

RIVENDITORI

Valle D'Aosta DIETRO L'ANGOLO Vicino
Agri Center Pollein AO **Piemonte** MOMENTI Pinerolo
TO BERRUTO Torino TO GALLERIA L'INCONTRO Borgomanero
NO EATALY Torino TO EATALY Monticello d'Alba TO GOURMAND
Caluso TO FONTANA Cuneo CN ELLENA Torino TO DE CARLO Torino TO
BARCELLONA Biella BI **Lombardia** MISSAGLIA Milano MI CASABELLA Milano
MI ADAR Milano MI EATALY Milano MI ÉLITE CASA Brescia BR MORI Brescia BR
MICHIELOTTO Mantova MN VILLA Saronno VA LOCATELLI Busto Arsizio VA BIRAGHI Monza
MB BERGOMI Monza MB ZANOLETTI Vigevano PV VERGA Varese VA VERGA Como CO CASA
DEI RASOI Bergamo BG **Liguria** LES CADEAUX Chiavari GE FIDAR Genova GE **Trentino Alto**
Adige RODOLFO VENTURINI Rovereto TN NON SOLO PORCELLANA Bolzano BZ **Veneto** D'INCÀ
Mel BL I GOTTI Treviso TV MOLENT Concordia Sagittaria VE ESPOSTI Mestre VE NUVOLARI CASA -
CHIOGGIA Chioggia VE NUVOLARI CASA - ABANO TERME Abano Terme PD STILCASA Thiene VI COSE
DI CASA Verona VR QUADRA Fontanelle TV DE GRANDIS Piombino Dese PD CORRADO Isola della Scala VR
Friuli Venezia Giulia GONNELLI Trieste TS NOI Udine UD CHELONIA Tolmezzo UD CUCINA33 Pordenone PN
Emilia Romagna EATALY Piacenza PC GHELFI Piacenza PC MENOZZI Reggio Emilia RE CERVELLATI Bologna
BO **Toscana** 2 LINK Siena SI SENSINI Grosseto GR INTERNI Orbetello GR GINO CASA Aulla MS SALVADORI
Prato PO ESTROLAB Montignoso MS ESTRO Forte dei Marmi LU MAZZONI Firenze FI L'INCONTRO Lucca LU
EATALY Firenze FI **Marche** DIVA Tolentino MC STACCHIOTTI CASA Recanati MC **Umbria** COZZARI Pierantonio
PG CIRO CASA Terni TR ALLEGREZZA E GALASSI Ellera PG TOMASINI FRANCA Spoleto PG **Lazio** LEONE
LIMENTANI Roma CUSINELLI Roma GIOIELLERIA DELL'ORCO Ferentino FR IL SOLE DEL SUD Casal Palocco
Roma LATINI Viterbo VT MAMA KITCHEN Roma AGOSTINELLI Genzano di Roma Roma EATALY Roma MARTA
& CO Roma TONCHEI Palombra Sabina Roma INTERNO 8 Aprilia LT LA GALLERIA DI SIRO ONELLI Poggio
Mirteto RI **Abruzzo** DI PRINZIO Chieti CH CASACCIA Sulmona AQ GAGLIARDI Pescara PE PIERLEONI
Celano AQ DOMUS AUREA Carsoli AQ **Molise** PUNTI E GRANI Casacalenda CB DE GREGORIO Termoli
CB MYOSOTIS Campobasso CB **Sardegna** M.G.G LODDO Cagliari CA **Puglia** TRIA NELLY Minervino
Murge BT EATALY Bari BA CASAVOLA Conversano BA TOMA GIOVANNI San Severo FG MODUS
Canosa BT **Campania** RICCA Santa Maria Capua Vetere CE CARILLO Baiano AV CASABURI Salerno
SA CASA E COSE Napoli NA **Basilicata** BUONADONNA Lavello PZ DI BITONTO Matera MT LA
RINASCITA Rionero PZ **Calabria** PROPOSTE Lamezia Terme CZ VIOLA Reggio Calabria RC
CALABRIA REGALI Amantea CS IL CERCHIO Reggio Calabria RC CASASTILE Marina di
Gioiosa Jonica RC **Sicilia** CARLA APRILE Modica RG KORÉ Ragusa RG SPOSAR...
SI Giarre CT EMOZIONI LE PERLE Barcellona Pozzo di Gotto ME ARREDI DI
MAURO Zafferana Etnea CT LONGO JOY Palermo PA CHARME Alcamo
TP GALLERIA FIABA Vittoria RG GALATI HOME DESIGN Capo
d'Orlando ME SIRAGUSA Trapani TP

Cappone di Morozzo

ALLEVATO COME UN TEMPO NELLE CAMPAGNE CUNEESE, HA
CARNI TENERE E DELICATE AMATE DAI VERI INTENDITORI

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



I più famosi sono quelli di Renzo, di manzoniana memoria: 4 capponi portati in omaggio all'avvocato Azzecagarbugli "...perché non bisogna mai andare a mani vuote da quei signori..." (I Promessi Sposi). Grazie alla bontà delle loro carni, imbandite già nei banchetti rinascimentali, questi volatili erano infatti il classico dono delle classi umili ai notabili locali, specie per Natale. Ancora oggi il cappone trionfa sulle tavole natalizie e i più pregiati si trovano a Morozzo, paese

della campagna cuneese dove l'allevamento del galletto castrato è un'antica tradizione. La razza è la Bionda piemontese, con esemplari dal piumaggio lucente, rosso mattone orlato di blu, lunga coda nera, testa piccola e zampe sottili giallo arancione. I galletti, affidati alle cure delle donne, sono allevati a terra, liberi o in spaziosi recinti, con alimenti esclusivamente vegetali; e in agosto sottoposti a castrazione chirurgica (capponatura), che rende le carni tenere e gustose.

> segue a pag. 80

CAPPONE BOLLITO CON RIPIENO DI RISO AGLI AMARETTI

PER 8 PERSONE

1 cappone di Morozzo di 2 kg circa - 120 g di riso Baldo - 1 uovo - 40 g di amaretti - 30 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 costola di sedano - 1 cipolla - 1 carota - 1 foglia di alloro - 1 ciuffo di salvia - noce moscata - sale - pepe in grani

- **1** Lessate al dente il riso e lasciatelo intiepidire. Poi incorporatevi l'uovo, il parmigiano grattugiato, gli amaretti sbriciolati, un pizzico di noce moscata, una manciata di prezzemolo e salvia tritati, sale e pepe.
- **2** Fiammeggiate il cappone per eliminare le piumette, sciacquatelo ed eliminate il grasso dalla cavità. Farcitelo con il ripieno di riso e cucite l'apertura.
- **3** Immergete il cappone in una grossa pentola di acqua salata in ebollizione con la cipolla, la carota e il sedano a pezzi. Aggiungete anche l'alloro e qualche grano di pepe e lasciate sobbollire per 1 ora e 15 minuti.
- **4** Scolate il cappone e asportate il ripieno. Dividete il cappone a pezzi e servitelo con il ripieno tagliato a fette.

MEDIA

- Preparazione 25 minuti ● Cottura 1 ora e 30 minuti
- Calorie 435/porzione



> segue da pag. 79

Dopo l'ingrasso di almeno 3-4 mesi, in cui la pelle diventa giallo paglierino, i capponi vengono macellati in modo da essere pronti per Natale; il peso è di 2-3 kg e, in base alle recenti norme sul benessere animale, creste e bargigli non vengono più tagliati. A dicembre, durante la Fiera quasi secolare, macellai, ristoratori e gourmet arrivano da tutta Italia per assicurarsi i pregiati volatili. E pensare che l'allevamento tradizionale alla fine del Novecento aveva rischiato di scomparire: è stato grazie all'istituzione di un Presidio Slow Food, seguita dalla nascita del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Cappone di Morozzo (cappedimorozzo.it), che è tornato a nuova vita. I capponi autentici, alleva-

ti secondo un disciplinare rigoroso in 13 Comuni della zona, si riconoscono dall'anello numerato applicato su una zampa e dal relativo cartellino di garanzia.

Un bollito per le feste

Lessato, arrosto, ripieno. Il cappone si può preparare in tanti modi, ma per assaporarne al meglio le carni tenere e delicate a Morozzo consigliano di bollirlo con gli aromi: si serve ben caldo appoggiato sulla schiena, in modo che si veda il filo con cui è stato cucito dopo la castratura, e si accompagna con il tipico bagnèt verd. Con le frattaglie si può fare un saporito sugo per i tajarin (tagliolini) mentre il brodo, gustosissimo, viene servito in tazza con i crostini di pane oppure con i tortellini. Un'altra ricetta tipica per il galletto di Morozzo è quella arrosto "in salsa ghiotta", a base di prosciutto, panna, uova e limone, da accompagnare con cipolline o funghi trifolati. Delizioso anche il cappone arrosto profumato agli agrumi. Fra i ripieni, un classico è quello con lonza di maiale, salsiccia e castagne oppure con funghi e fegatini, frutta secca mista, mostarda. Infine il volatile disossato diventa l'ingrediente prezioso per insalate di festa, arricchite con frutta secca, mostarda, chicchi di melagrana, agrumi.

BERE GIUSTO

Nella bassa piemontese troviamo rossi nobilissimi, come Barbaresco e Barolo. Tuttavia abbiamo scelto un gioiello della viticoltura del Piemonte settentrionale, il Boca (Conti), decisamente più adatto a rispettare la delicatezza della fibra del cappone e a incontrare la morbidezza del ripieno, con il quale genera una fusione mirabile e appagante.



Speck Alto Adige IGP

Tipicamente gustoso



Porta in tavola l'Alto Adige

Riscopri il piacere dei sapori semplici e genuini di questo territorio. Lasciati conquistare dal gusto inconfondibile dello Speck Alto Adige IGP.



www.speck.it



Chips e drink

CIALDE INSOLITE E RAFFINATE
ESALTANO I COCKTAIL DI
UN APERITIVO SFAVILLANTE

A cura di Marina Cella, ricette di Alessandra
Avallone, foto di Felice Scoccimarro,
styling di Stefania Aledi

CROCCANTI DI RADICI MISTE

PER 8 PERSONE

1 pastinaca - 2 patate violette
- 1 piccola patata dolce - 1 piccola
barbabietola - 1 carota - olio
extravergine d'oliva - sale

- 1 Sbucciate la pastinaca, la carota, la barbabietola e la patata dolce. Affettatele con la mandolina, salate e lasciate riposare per 10 minuti.
- 2 Sciacquate le patate, affettatele sottili e mettetele a bagno in acqua fredda salata per 10 minuti. Scolatele, asciugatele bene con la carta assorbente e conditele con un filo d'olio. Tamponate anche le altre verdure.
- 3 Cuocete le chips (in più riprese) nel forno già caldo a 160° per 30-40 minuti, disponendole in un solo strato sulla placca rivestita di carta apposita.
- 4 Conservate le chips in una scatola di latta. Se si dovessero inumidire asciugatele tutte insieme in forno a 60°-80° finché tornano croccanti.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 40 minuti ● 70 cal/porzione



Red rum

Per 1 persona

Versate sul fondo di uno shaker 2 cucchiari di ribes sgranato e 1,5 cl di gin e schiacciate i frutti con il pestello. Aggiungete 5,5 cl di rum, 1,5 cl di succo di limone e 1,5 cl di sciroppo alla vaniglia. Riempite di ghiaccio, shakerate e versate in una coppa da Martini. Guarnite con qualche bacca di ribes inumidita e passata nello zucchero.

Poltrone Meridiani.
In questa pagina: coppa
LSA, ciotola
Maxwell&Williams, vassoio
e salepepe Sambonet,
tovagliolino Marina C. Nella
pagina accanto: vassoio
Alessi, coppe e tavolino
Paola C, bicchierini
d'argento Zanetto.
Indirizzi a pag. 6

PATATINE CON CURCUMA AGLIO E ZENZERO

PER 8 PERSONE

14 grosse patate a buccia rossa - 1 cucchiaino di curcuma - 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere - 2 spicchi d'aglio - 2 cucchiari di succo di limone - 150 g di yogurt greco - 2 rametti di menta fresca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Lavate le patate senza sbucciarle e riducetele a fette di 1 cm di spessore. Tagliate le fette a bastoncino in diagonale. Immergetele in acqua fredda per eliminare l'amido, scolatele e asciugatele in un telo. Miscelate curcuma, zenzero e una macinata di pepe bianco e distribuite il mix sopra le patate, mescolandole bene in modo che tutte siano condite.
- 2 Insaporitele con il succo di limone, 2 cucchiari di olio e l'aglio a fettine. Mescolate ancora e allineate le patate sopra 2 placche rivestite di carta da forno.
- 3 Cuocete a 180° nel forno ventilato per 45 minuti circa, poi eliminate l'aglio. Spezzettate la menta con le mani, unitela allo yogurt con un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone. Servite lo yogurt con le patatine calde.

FACILE Preparazione 20 minuti

Cottura 45 minuti 180 cal/porzione



Litchi analcolico

Per 1 persona

Sbucciate 5 litchi, eliminate i semi, frullatene 4 con la scorza di 1/4 di lime, una punta di zenzero grattugiato, 5 cubetti di ghiaccio e 1/2 bottiglietta di ginger ale. Filtrate direttamente in una coppa bassa. Completate con cubetti di ghiaccio, fettine di lime e il litchi rimanente tagliato a metà, versate il ginger ale rimasto e servite.

Bicchieri littala, vassoio e
cucchiaini Sambonet,
piattini da Kasanova,
ciotoline Maxwell&Williams,
tovaglioli Marina C, tappeto
Illulian, tessuto Rubelli.
Indirizzi a pagina 6

SFOGLIE DI PANE ALLE NOCI

PER 8 PERSONE

250 g di preparato per pane
multicereali (con lievito
incorporato) - 60 g di gherigli
di noce - sardine in scatola 125 g
- 40 g di burro salato - 1 limone
- 1 cucchiaino di fiori di finocchio
secchi - olio extravergine
d'oliva - pepe

- 1 Impastate il preparato per pane con 1,5 dl di acqua tiepida fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Incorporate i gherigli di noce spezzettati. Trasferite l'impasto in una ciotola, ungetelo d'olio e fatelo lievitare per 3 ore, coperto con un canovaccio umido.
- 2 Riprendete l'impasto, formate tanti filoncini cilindrici di 4-5 cm di diametro, trasferiteli sulla placca coperta di carta da forno e fateli lievitare altri 20 minuti, protetti da un canovaccio. Infornate a 200°, dopo 5 minuti abbassate a 180° e cuocete per altri 20 minuti circa. Fateli raffreddare, tagliateli a fettine sottili e tostatele in forno a 180° per 5 minuti.
- 3 Pulite le sardine e scolatele bene. Unite 1 cucchiaino di succo del limone, il burro e una macinata di pepe e schiacciate con la forchetta fino a ottenere un pâté. Completate con i fiori di finocchio e regolate l'acidità con il succo di limone. Servite con le chips.

MEDIA ● Prep. 30 minuti + riposo ●
Cottura 40 minuti ● 225 cal/porzione

Orange blossom analcolico

Per 1 persona

Tagliate uno spicchio di arancia non trattata a pezzetti e metteteli in un calice basso. Versate 2 cucchiaini di sciroppo di mandorle. Schiacciate l'arancia con il pestello, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio, 3 gocce di angostura e riempite di succo di pompelmo.

Per una versione alcolica aggiungete un po' di gin.

Sushi di patate con Pancetta Piacentina D.O.P. e rosmarino

Ingredienti per 4 persone:

- g. 300 di patate a fettine
- g. 450 di patate lessate
- 1 cipollotto di circa g. 100
- g. 60 di tuorlo d'uovo
- Sale e pepe q.b.
- Pancetta Piacentina D.O.P. in fette

Procedimento

Passare le patate lessate allo schiacciap patate. Condire con il cipollotto tagliato sottilmente e rosolato in olio d'oliva extra vergine. Unire i tuorli d'uovo e aggiustare di sale e pepe. Stendere un foglio di pellicola sul tavolo, formare uno strato di patate crude affettate alla mandolina, sovrapporre uno strato di patate cotte e condite, infine aggiungere le fette di pancetta piacentina DOP e il rosmarino. Chiudere la pellicola formando un involtino, mettere in freezer per 15 minuti. Rosolare gli involtini così ottenuti in padella con olio in modo da rendere le patate croccanti. Scolare su carta assorbente salare e pepare. Tagliare con un coltello ben affilato il sushi in bocconcini di 3 cm. Servirli uno accanto all'altro su foglie di cerfoglio condito con olio extra vergine.

Enrico Lomi
Ristorante La Colonna, San Nicolò, Piacenza



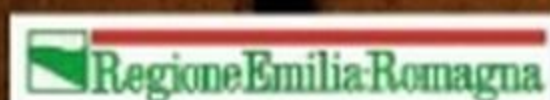
Pancetta Piacentina D.O.P.

Unica



Andreas Sala

Consorzio Salumi DOP Piacentini - Palazzo dell'Agricoltura - Via C. Colombo, 35 - 29122 Piacenza - Tel. 0523 591260 - Fax 0523 608714 - info@salumidoppiacentini.it
www.salumiticipiacentini.it



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura Regione Emilia Romagna

FOGLI DI POLENTA CROCCANTE

PER 8 PERSONE

100 g di farina per polenta istantanea - 150 g di gorgonzola dolce - 2-3 cucchiaini di panna fresca - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate la polenta seguendo le indicazioni sulla confezione. Ungete con poco olio 8 fogli di carta da forno grandi come le leccarde, mettete al centro di 4 fogli 2-3 cucchiaini di polenta, coprite con gli altri 4 fogli e stendete la polenta molto sottile con il matterello.

● **2** Scoprite e incidete delicatamente la polenta con il dorso di un coltello formando delle losanghe. Trasferite i fogli sulle leccarde e cuocetene 2 alla volta nel forno ventilato già caldo a 160° per 1 ora circa, girando le losanghe una volta durante la cottura.

● **3** Nel frattempo preparate la crema di gorgonzola. Sciogliete il formaggio con la panna in una casseruola a fuoco dolce e condite con una grattugiata di noce moscata. Fate intiepidire e servite con le chips di polenta.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ●
Cottura 2 ore ● 130 cal/porzione

Aria

Per 1 persona

Mettete in una flûte ghiacciata 1/2 zolletta di zucchero di canna e lasciatevi cadere sopra 3 gocce di angostura.

Aggiungete 2,5 cl di grand marnier, mescolate, riempite con lo Champagne e guarnite con uno spicchio di mandarino.



Vassoio Mepra, tavolino e flûte Paola C, ciotola in vetro littala, cucchiaini Sambonet.
Indirizzi a pagina 6



Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea



Così Com'è

... il Datterino



In vetro, sempre fresco e pronto all'uso, in ogni stagione.

Il datterino **CosìCom'è** è una varietà pregiata di pomodoro da tavola. Conservato in vetro, è sempre pronto a restituire la sua dolcezza e la sua naturalità, rendendo raffinate anche le preparazioni più semplici.

Il datterino **CosìCom'è** è solo quello prodotto da Finagricola, leader italiano dell'ortofrutta, nei suoi appezzamenti della Piana del Sele.

È raccolto esclusivamente a mano, solo quando è maturo sulla pianta e controllato con meticolosità nell'intero processo produttivo, dalla semina al confezionamento, che avviene a poche ore dalla raccolta.

CosìCom'è è disponibile al naturale, in succo ed in passata, per rendere esclusivi tutti i tuoi piatti.



seguici su 

acquista anche online



www.cosicome.eu

CIALDE DI PARMIGIANO E VERDURE

PER 8 PERSONE

150 g di grana padano grattugiato
- 1 carota - 2 zucchine - 1 peperone rosso - 1 cucchiaio di yogurt greco
- 2 prese di peperoncino piccante
- olio extravergine d'oliva -
sale - pepe nero

- **1** Tagliate a julienne sottile la carota e la parte verde delle zucchine e strizzatele un po' per eliminare l'acqua di vegetazione. Mescolate le verdure con il grana e una macinata di pepe nero.
- **2** Ricoprite una teglia con un foglio di carta da forno. Formate tanti dischi di formaggio e verdure fino ad esaurire il composto e infornate a 180°. Quando il grana inizia a prendere colore estraete la teglia. Tagliate la carta intorno a ogni disco e appoggiateli rapidamente sopra un matterello per farli raffreddare incurvati. Conservate le cialde in una scatola di latta.
- **3** Abbrustolite il peperone sotto il grill, sbucciatelo e pulitelo. Frullatelo con un pizzico di sale e il peperoncino, versate 3 cucchiaini di olio a filo continuando a frullare per un minuto. Incorporate lo yogurt. Servite la crema con le cialde.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ●
Cottura 10 minuti ● 110 cal/porzione

Coppe Livellara, bicchieri
Ichendorf, piattino
e ciotolina Zanetto,
tavolino Calligaris,
poltrona Meridiani.
Indirizzi a pag. 6

Moon River
Per 1 persona
Mettete 4-5 cubetti di ghiaccio
nello shaker. Versate 2,5 cl
di dry gin, 2,5 cl di liquore di
albicocche, 2,5 cl di cointreau,
1,2 cl di Galliano e 1,2 cl di
succo di limone. Shakerate,
versate in una coppa da Martini
e guarnite con una ciliegia
al maraschino.



LA NOIX DE GRENOBLE



Noce di Grenoble.
Dai Sapore al sapore.

sopeva



UNICA, come la terra di produzione francese da cui proviene.

NUTRIENTE, fonte di energia e ideale come snack.

BUONA, dal gusto intenso, ideale protagonista delle tue ricette.

NOIX DE GRENOBLE. DAI SAPORE AL SAPORE.



www.noixdegrenoble.com

PASSIONI



Crêpe con
castagne e guanciale,
pag. 96

Giochi di pasta ripiena

SFOGLIE FATTE A MANO E FARCITURE MORBIDE E RAFFINATE
PER RICERCATE SFUMATURE DI GUSTO

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/Studio XL,
styling di Marta Mariani e Arianna Ferrari

Tovaglia bianca Silva, americana
Marina C, sottopiatto Zara Home,
piatto Villa d'Este Home Tivoli,
bicchieri LSA. Nella pagina
accanto, tovagliolo Marina C,
tessuti bianchi Silva.
Indirizzi a pagina 6

Tortelloni di patate
ai carciofi e ragù
di baccalà, pag. 96

**Rotolo di pasta
ai cardi con nocciole
e briciole croccanti,**
pag. 96

Tessuto Silva, americana
Zara Home, piatto Virginia
Casa, cucchiaino e
tovagliolo Madame Gioia
Home. Nella pagina accanto,
tovaglia Zara Home, runner
e tovagliolo Marina C.
Indirizzi a pagina 6



Lasagne con
radicchio, fonduta
di grana e lardo
d'Arnad, pag. 98

Cannelloni di carne
con besciamella agli
spinacini, pag. 98



BERE GIUSTO

Il vino adatto alle paste ripiene possiede una nitida progressione del sapore. Non importa che il corpo sia lieve o forte, a contare è la dinamica sulla lingua che può accomunare bianchi, rosati e rossi, fermi o mossi. Il Pigato del Ponente ligure ha un tratto perentorio che aiuta sul ripieno dei ravioli e sul condimento dei tortelloni. L'aura autunnale del rolo e della crêpe consigliano la distesa maturità di un Nebbiolo delle Langhe. Mentre radicchio e spinacini attenuano la portata delle lasagne e dei cannelloni e aprono a un fervido Teroldego Rotaliano.

Ravioli alle mazzancolle in salsa di porro e agrumi,

pag. 98

Carta da parati Jannelli e Volpi, forchetta Mepra, sottopiatto e piatto Virginia Casa, tovagliolo La Fabbrica del Lino, bicchiere Nella Longari. Nella pagina accanto, tovaglia Zara Home, tovagliolo rosso Marina C, tovagliolo bianco La Fabbrica del Lino, coppa in vetro Coincasa. Indirizzi a pagina 6



CRÊPE CON CASTAGNE E GUANCIALE

PER 6 PERSONE

180 g di farina - 3 uova - 4,5 dl di latte - 250 g di castagne lessate - 250 g di ricotta - 210 g di guanciale affettato - 1 bicchierino di grappa - 4-5 foglie di salvia - 100 g di panna fresca - 50 g di grana grattugiato - 30 g di burro, più quello per la padella e la teglia - 1 cucchiaino di pangrattato - sale - pepe

- **1** Sbattete le uova in una terrina con un pizzico di sale, unite la farina setacciata e mescolate con una frusta. Versate a filo il latte, sempre mescolando. Fate riposare per 1 ora.
- **2** Scaldate una padella antiaderente (circa 14-16 cm), spennellatela con un velo di burro fuso, toglietela dal fuoco e versatevi un mestolino di pastella. Fate ruotare la padella per il manico per distribuire la pastella in modo uniforme, rimettete sul fuoco e cuocete la crêpe finché i bordi tendono ad arricciarsi. Voltatela con una paletta e cuocete ancora per qualche istante. Proseguite fino a esaurire la pastella.
- **3** Rosolate 150 g di guanciale, tritato, con il burro e la salvia. Unite le castagne sminuzzate, fatele insaporire, sfumate con la grappa, fate evaporare e spegnete. Eliminate la salvia e unite la ricotta, 40 g di grana, la panna, sale e pepe. Dividete il composto sulle crêpe, piegatele a fazzoletto e disponetele in una pirofila imburrata. Coprite con il guanciale rimasto, tagliato a listarelle, il pangrattato, il resto del grana e qualche fiocchetto di burro. Infornate a 200° per 15 minuti.

MEDIA ● Prep. 30 minuti + il riposo ● Cottura 40 minuti ● 690 cal/porzione



TORTELLONI DI PATATE AI CARCIOFI E RAGÙ DI BACCALÀ

PER 6 PERSONE

300 g di farina, più quella per la lavorazione - 250 g di patate lessate - 2 uova - 4 carciofi - 1 ciuffo di timo e maggiorana - 1 spicchio d'aglio - 20 g di grana grattugiato - 20 g di pangrattato - 400 g di baccalà bagnato - 80 g di olive taggiasche denocciolate - 150 g di misto per soffritto surgelato - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 foglia d'alloro - 2 limoni non trattati - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Pulite i carciofi, affettateli e tuffateli in acqua con il succo di 1 limone, poi scolateli e rosolateli con 2 cucchiaini di olio e l'aglio. Salate, pepate, unite un filo d'acqua e cuocete per 10 minuti.
- **2** Lavorate la farina con 100 g di patate lessate, passate allo schiacciapastate, e un pizzico di sale. Unite 1 uovo. Sgusciate il secondo uovo, separate albume e tuorlo e aggiungete quest'ultimo al composto. Impastate unendo l'albume rimasto se la pasta risulta dura. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fatela riposare. Eliminate l'aglio dai carciofi e passateli al mixer. Unite le patate rimaste, schiacciate con la forchetta, timo e maggiorana tritati, il grana, il pangrattato, sale e pepe.
- **3** Tirate la pasta, sul piano infarinato, in sfoglie sottili, ricavate quadrati di 8-10 cm, disponete al centro di ognuno il ripieno, piegate a triangolo e sigillate i 2 vertici, ai lati della base, uno sull'altro.
- **4** Lessate il baccalà 10 minuti in acqua bollente con l'alloro e la scorza del limone rimasto. Scolatelo, eliminate pelle e lisce e spezzettatelo. Rosolate il soffritto in un tegame con 6 cucchiaini d'olio, unite il baccalà, le olive, il prezzemolo tritato, regolate di sale e pepate. Lessate i ravioli e conditeli con il sugo di baccalà.

MEDIA ● Preparazione 1 ora ● Cottura 30 minuti ● 430 cal/porzione



ROTOLO DI PASTA AI CARDI CON NOCCIOLE E BRICIOLE CROCCANTI

PER 6 PERSONE

1 rettangolo di pasta fresca all'uovo (circa 300 g) - 1 kg di cardi - 50 g di primosale - 70 g di grana grattugiato - 50 g di panna fresca - 4 cucchiaini di pangrattato - 1 uovo - 1 limone - farina - 80 g di nocciole spellate - 50 g di mollica di pane - 1 ciuffo di timo - miele di castagno - 100 g di burro - sale - pepe

- **1** Spuntate i cardi, privateli dei fili, tagliateli a pezzi e metteteli via in acqua acidulata con il succo del limone. Sgocciolateli e lessateli 20 minuti in acqua bollente salata, con 1 cucchiaino di farina (così, non anneriscono). Scolateli, tritateli e rosolateli a fuoco vivo in un tegame con 40 g di burro. Abbassate la fiamma e cuocete 10 minuti. Passateli al mixer con 50 g di grana, 2 cucchiaini di pangrattato, la panna e l'uovo. Unitevi il primosale a dadini, regolate di sale e pepate.
- **2** Disponete il rettangolo di pasta su un canovaccio, spolverizzatelo con il grana e il pangrattato rimasti, mescolati, e stendetevi il composto di cardi lasciando liberi 2 cm di bordi, che piegherete sul ripieno in modo che non esca. Arrotolate la pasta su se stessa, avvolgetela nel canovaccio, legate le estremità e lessate il rotolo in acqua bollente salata, a fuoco dolce, 20 minuti.
- **3** Rosolate le nocciole tritate e la mollica sbriciolata con il burro rimasto e il timo. Scolate il rotolo, affettatelo, irroratelo con il condimento e un filo di miele, pepate e servite.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 1 ora ● 515 cal/porzione

WALD
domus vivendi

**SAPORE &
BENESSERE**

DEBAGROUP.COM - ph. Adriano Maffei

UN REGALO ORIGINALE
CON GUSTO...

IL PIACERE DI CUCINARE SANO TUTTI I GIORNI.

Una collezione di strumenti per la cottura realizzati in **TerraSana** argilla da fiamma di alta qualità cotta ad elevata temperatura e decorata a mano con effetto semi matt. Per cottura sulla fiamma, piastra elettrica, forno tradizionale e microonde.

Nella foto:
"Tajine di Black Angus con spezzatino di verdure",
una delle tante sfiziose ricette pubblicate nella
"Guida al mangiar sano" che troverai all'interno
di ogni pentola Sapore & Benessere
insieme a tanti consigli e suggerimenti
per una cucina sana e creativa.

www.wald.it

- Subito pronta all'uso.
- Non assorbe odori, né grassi o liquidi.
- Si ripone facilmente impilando le varie misure.
- Eccellente resistenza allo shock termico e meccanico.
- Nickel free.
- Mantiene in maniera eccellente un giusto grado di umidità interna cuocendo in modo naturale ogni alimento, conservandone inalterati i valori nutrizionali e il sapore originario.



LASAGNE CON RADICCHIO, FONDUTA DI GRANA E LARDO D'ARNAD

PER 6 PERSONE

350 g di lasagne fresche all'uovo - 1 kg g di radicchio trevigiano - 1 piccola cipolla rossa - 100 g di lardo d'Arnad - 200 g di grana grattugiato - 2 dl di panna fresca - 2 dl di latte - 1 cucchiaino scarso di amido di mais - noce moscata - 1 rametto di rosmarino - 70 g di burro - sale - pepe

- **1** Private il radicchio dei torsoli, lavatelo e tagliatelo a listarelle. Tritate la cipolla e fatela appassire per 3-4 minuti con 40 g di burro e poco rosmarino tritato, unitevi il radicchio e proseguite la cottura a fuoco vivace per 3-4 minuti. Salate e pepate.
- **2** Mescolate il latte con la panna e l'amido in una casseruolina. Portate sul fuoco medio e fate addensare per qualche minuto. Unite 160 g di grana, regolate se occorre di sale, pepate, aggiungete una grattatina di noce moscata, mescolate e spegnete.
- **3** Scottate le lasagne, poche alla volta, per pochi istanti in acqua bollente salata, scolateli con un mestolo forato e stendeteli su un canovaccio.
- **4** Imburrate una pirofila, disponete sul fondo un primo strato di lasagne, distribuitevi un poco del composto di radicchio e di fonduta di grana, quindi ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Sminuzzate il lardo, distribuitelo sulla superficie con altro rosmarino tritato, completate con il grana rimasto e burro a fiocchetti e infornate a 200° per circa 20 minuti.

MEDIA ● Preparazione 35 minuti
● Cottura 50 minuti ● 645 cal/porzione



CANNELLONI DI CARNE CON BESCAMELLA AGLI SPINACINI

PER 6 PERSONE

300 g di sfoglie di pasta fresca all'uovo - 250 g di lonza di maiale - 250 g di fesa di vitello - 200 g di prosciutto crudo - 90 g di grana grattugiato - 2 uova - 1 mazzetto di rosmarino, salvia e alloro - noce moscata - Marsala secco - 50 g di spinacini - 30 g di gherigli di noce - 2 pomodori secchi sott'olio - 40 g di farina - 5 dl di latte - 70 g di burro - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero - pepe rosa in grani

- **1** Tagliate la carne a tocchetti e rosolateli in un tegame con 30 g di burro e le erbe aromatiche. Sfumate con 1 bicchierino di Marsala e proseguite la cottura a fuoco basso per 30 minuti unendo se occorre poca acqua. Salate, pepate, eliminate le erbe e passate la carne al mixer con il prosciutto. Unite al composto il grana, le uova, una grattatina di noce moscata e mescolate.
- **2** Tagliate la pasta in rettangoli di circa 12x15 cm, scottateli pochi istanti in acqua bollente, scolateli su un telo, dividetevi il ripieno e avvolgeteli su se stessi per formare i cannelloni.
- **3** Fate fondere il burro rimasto in una casseruolina, unitevi la farina, mescolate bene, poi aggiungete il latte caldo, sempre mescolando. Cuocete la besciamella finché si addensa e salatela. Passate al mixer gli spinacini con le noci e i pomodori. Unite l'olio, qualche grano di pepe rosa pestato e 2 cucchiaini di grana, mescolate e unite il tutto alla besciamella. Versate sul fondo di una pirofila 2-3 cucchiaini di besciamella, sistemate i cannelloni, cospargete con la besciamella e il grana rimasti e infornate 15 minuti a 180°.

MEDIA ● Prep. 35 minuti ● Cottura 1 ora e 15 minuti ● 600 cal/porzione



RAVIOLI ALLE MAZZANCOLLE IN SALSA DI PORRO E AGRUMI

PER 6 PERSONE

200 g di farina 00, più quella per la lavorazione - 100 g di semola di grano duro - 3 uova - 600 g di code di mazzancolle - 50 g di robiola - 1 bicchierino di brandy - 1 ciuffo di aneto - 1 porro - 50 g di pistacchi sgusciati - 1 limone non trattato - 1 arancia non trattata - 80 g di burro - sale - pepe

- **1** Formate la fontana con le farine, unitevi un pizzico di sale e sgusciatevi le uova. Impastate fino a ottenere una pasta liscia, avvolgetela in pellicola e fate riposare. Private le mazzancolle di gusci e filetti neri. Tenetene da parte 6. Tritate le altre e rosolatele per 2-3 minuti con 20 g di burro. Sfumate con il brandy, salate, pepate e unite un pizzico di aneto tritato. Fuori dal fuoco unite la robiola.
- **2** Stendete la pasta in sfoglie sottili, sistemate su metà il ripieno a mucchietti, distanti tra di loro 5-6 cm, coprite con le sfoglie rimaste e fatele aderire. Con una rotella, ritagliate i ravioli quadrati e sistemate sulla spianatoia infarinata.
- **3** Ricavate filetti sottili dalla scorza degli agrumi e spremeteli entrambi. Scottate i filetti in acqua bollente. Tritate i pistacchi. Rosolate il porro a rondelle con 60 g di burro, bagnate con 5-6 cucchiaini di succo di arancia e limone, salate, pepate e abbassate la fiamma. Lessate i ravioli, scolateli e versateli nel condimento con 2-3 cucchiaini della loro acqua di cottura. Unite scorzette e pistacchi e spadellate delicatamente. Intanto, scottate 2 minuti in acqua bollente le mazzancolle intere rimaste. Servite i ravioli con le mazzancolle e aneto fresco.

MEDIA ● Preparazione 1 ora ● Cottura 15 minuti ● 435 cal/porzione



A *Natale* l'appetito
vien leggendo...

VERSIONE
DIGITALE
INCLUSA!

1 ANNO
12 numeri
€ 24,90

+ € 1,90 per spese di spedizione per un
totale di € 26,80 (IVA inclusa) anziché € 42,00

sale & pepe

Regala o regalati il meglio
della cucina: scegli Sale & Pepe.



ABBONATI e VINCI
con il SUPER CONCORSO
"Premi in pentola"

1° PREMIO



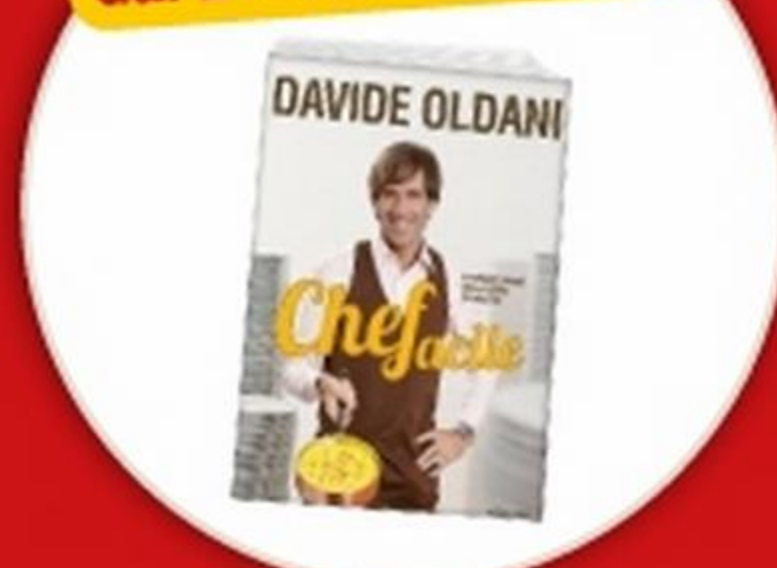
Kitchen Machine
Philips Avance
Collection HR7954/00

dal 2° al 20° PREMIO



Frullatore a immersione
Philips Avance
Collection HR1671/90

dal 21° al 70° PREMIO



Il libro di Davide Oldani
"Chef facile. La Grande Cucina
nella cucina di casa tua."

www.abbonamenti.it/salepepenatale

L'arte del brodo

PREZIOSO CONCENTRATO
DI AROMI E SOSTANZA,
È PROTAGONISTA DI PIATTI
ELEGANTI E RAFFINATI.
PERFETTI ANCHE PER
LA TAVOLA DELLE FESTE

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa
Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Stefania Giorgi e Adriano Brusafferri (apertura),
styling di Laura Mauceri





Qui si parla di brodo nella sua essenza più pura, di quel concentrato di sapori e di sostanza che accoglie ed esalta le più sontuose paste ripiene, i tagliolini più profumati. Qui si tesse l'elogio del brodo ristretto o consommé, nobile elisir che ha proprietà benefiche e appaganti come pochi altri cibi. E si accenna anche al brodo solidificato, cioè gelatine, aspic, preparazioni perfette sulla tavola raffinata e nelle feste di fine anno.

Se il menù presenta ricette come quelle che trovate in queste pagine, sarà l'occasione di dare risalto al pezzo più bello del servizio: la zuppiera dai manici ad ansa, col coperchio col pomolo dorato. Se sulla scena conviviale compare un consommé, sarà un piacere servirlo nel suo contenitore specifico, la tazza a due manici, appunto "da brodo", altro pezzo elegantissimo del corredo della tavola... Che riporta indietro nel tempo, perché il brodo ha un passato ricco e importante.

> segue a pag. 102



Piatto e piatto fondo Jean Louis Coquet, tovagliolo Society. Nell'altra pagina, piattini Wedgwood, palettina in vendita da Le Stanze della Memoria, tovagliolo Society, stellina decorativa Madame Gioia Home. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 101

Una storia francese

Dal Medioevo in giù, le pentole fumano continuamente ed è tutto un bollire, un concentrare per ottenere liquidi ristoratori. Nell'Ottocento il brodo assurge a simbolo di cibo grasso, voluttuoso, degno delle tavole più ricche: "Abbiansi quattro pollastre, sette chili di manzo, tre di vitello..." e poi "si cuocia per sette ore", dice un ricettario d'epoca. Da solo o come base di minestre, zuppe, creme, la cucina francese, che detta legge sulle tavole del mondo, lo insedia nel menu come portata fissa: nessun pranzo potrà fare a meno di una preparazione liquida in apertura. Con i suoi guru, Carême e poi Escoffier, sono infinite le variazioni entrate nella storia: dal consommé glacé che deliziò l'Imperatore Guglielmo, al brodo di tartaruga à l'anglaise servito nel menu per la Corte di Russia. Anche il nostro Artusi propone brodo a Natale, Capodanno, Pasqua e persino a Ferragosto.

> segue a pag. 105

CONSOMMÉ DI CAPPONE CON RAVIOLI ALLE CASTAGNE

PER 6 PERSONE

per il brodo: 1/2 cappone
- 1 cipolla - 2 carote - 2 costole
di sedano - 1 foglia di alloro - 1
cucchiaino di Cognac - 2 albumi - sale
per la pasta: 250 g di farina "00"
- 1 uovo - 5 tuorli - olio
extravergine di oliva - sale
per il ripieno: 100 g di carne di
cappone lessata (quella del brodo)
- 1/2 carota lessata - 50 g di
castagne lessate - 60 g di bloc de
foie gras (in vaso) - 20 g di grana
grattugiato - sale - pepe
per servire: germogli di porro
- 2 fette di pain d'épices
- 40 g di bloc de foie gras

- **1** Preparate il brodo. Pulite le verdure e tagliate a pezzi la cipolla, 1 carota e 1 costola di sedano. Trasferite le verdure, l'alloro e il cappone in una pentola, coprite d'acqua mettete il coperchio e portate a bollore. Salate e fate cuocere a fuoco moderato 1 ora e 30 minuti.
- **2** Scolate le verdure e il cappone, conservando la carota per il ripieno. Disossate il cappone e mettete da parte la carne. Sgrassate il brodo. Tagliate a piccoli pezzi la carota e il sedano rimasti e mescolateli con gli albumi leggermente montati. Versate il composto nel brodo e portate a ebollizione. Togliete dal fuoco, fate riposare per 15 minuti, filtrate ed eliminate l'albume. Portate ancora a bollore, fate restringere il brodo della metà e aggiungete il Cognac. Spegnete il fuoco e salate.
- **3** Preparate la pasta. In una ciotola, impastate la farina con un pizzico di sale, 1 cucchiaino d'olio, l'uovo e i tuorli. Avvolgete la pasta nella pellicola e fate riposare in frigo per 30 minuti.
- **4** Preparate il ripieno. Tritate nel mixer la carne di cappone e le castagne, e unite il foie gras, il grana e la carota a dadini.
- **5** Stendete la pasta in una sfoglia sottile e tagliate tanti dischi di 8 cm di diametro. Posizionate al centro di ognuno una noce di ripieno, chiudeteli a mezzaluna e poi formate i ravioli unendo le punte. Cuoceteli in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolate i ravioli, suddivideteli nei piatti, unitevi il brodo caldo e completate con dadini di foie gras e di pain d'épices, tostati in forno, e un pizzico di germogli di porro.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 2 ore ● 375 cal/porzione

ASPIC DI FARAONA E FOIE GRAS, CON ALBICOCHE, NOCI E FICHI SECCHI

PER 6 PERSONE

1/2 faraona in pezzi - 2 costole di sedano - 2 carote - 1 cipolla - 1 scalogno - qualche gambo di prezzemolo - 1 chiodo di garofano - 2 albumi - 4 albicocche secche morbide - 6 gherigli di noce - 4 fichi secchi piccoli - 70 g di bloc de foie gras - 15 g di gelatina in polvere o in fogli - sale - pepe bianco
per guarnire: erbe e fiori alimentari - crostini di pane brioscato

- **1** Portate a ebollizione 2,5 litri d'acqua con 1 costola di sedano, 1 carota, la cipolla steccata con il chiodo di garofano, lo scalogno e i gambi di prezzemolo. Salate leggermente, aggiungete la faraona e cuocete a piccolo bollore a pentola scoperta (il petto per 30 minuti e il resto per 1 ora); poi disossatela, salatela e pepatela. Filtrate il brodo e sgrassatelo. Tagliate a pezzetti le altre verdure, mescolatele con gli albumi appena sbattuti e versatele nel brodo.
- **2** Rimettete sul fuoco e portate nuovamente a ebollizione. Spegnete, lasciate riposare 15 minuti e filtrate attraverso due teli di garza sovrapposti. Rimettete sul fuoco il brodo chiarificato e fatelo ridurre a 8 dl di liquido, regolate di sale, aggiungete la gelatina fuori dal fuoco e mescolate finché si sarà sciolta.
- **3** Tagliate a pezzetti le albicocche, i fichi e i gherigli. Versate 1 cm di gelatina sul fondo di uno stampo della capacità di 1,2 l e ponete in frigorifero a raffreddare. Mescolate la frutta secca con qualche cucchiaino di gelatina rimasta, distribuite il composto sul fondo di gelatina preparato e ponete in frigorifero per 10 minuti.
- **4** Tagliate a bastoncini la carne e il foie gras, sistemateli nello stampo alternando i pezzi, versatevi sopra il resto della gelatina e mettete in frigorifero per alcune ore. Al momento di servire, immergete lo stampo rapidamente in acqua calda, sformate l'aspic, tagliatelo a fette, guarnitelo con erbe e fiori e accompagnate con crostini caldi.

MEDIA ● Preparazione 50 minuti + il riposo ● Cottura 50 minuti ● 180 cal/porzione



RISOTTO IN BRODO DI ASTICE

PER 6 PERSONE

2 astici da 600 g - 150 g di scampetti - 480 g di riso Carnaroli - 2 scalogni - 2 porri - 4 spicchi di aglio - 1 foglia di alloro - 2 bicchieri di vino bianco secco - 5 pomodori pelati - 1 presa di zafferano in stigmi - 1 pizzico di peperoncino sbriciolato - qualche rametto di timo - erba cipollina - qualche foglia di acetosa - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Mettete gli astici in freezer per 24 ore. Poi, toglieteli e teneteli a temperatura ambiente per 1 ora. Staccate la testa; poi sgusciate le code e tagliatele a fette molto sottili. Suddividete le fettine appena preparate su sei fogli di pellicola formando altrettanti dischi; ricoprite con altra pellicola e batteteli leggermente con un batticarne e trasferiteli in frigorifero. Tagliate a metà le teste, pestate le chele, rompete in pezzi il guscio della coda e tenete tutto da parte.
- **2** Sgusciate gli scampetti. Scaldate 4 cucchiaini d'olio in una casseruola, fate rosolare i gusci, aggiungendo anche le parti dell'astice tenute da parte. Dopo 5 minuti aggiungete i porri tagliati a bastoncino e, dopo altri 5 minuti, unite gli spicchi di aglio. Versate 1 bicchiere di vino bianco e sfumate; unite l'alloro, il timo, i pomodori spezzettati, il peperoncino e lo zafferano. Versate 1,5 l d'acqua, coprite e cuocete per 1 ora (se necessario, aggiungete altra acqua calda durante la cottura per mantenere sempre coperti i gusci). Poi filtrate il brodo e tenetelo da parte.
- **3** Tritate finemente gli scalogni, soffriggeteli in un'ampia casseruola con 2 cucchiaini d'olio. Unite il riso, tostatelo per un paio di minuti mescolando. Versate il vino bianco rimasto e sfumate. Proseguite la cottura bagnando con il brodo preparato ben caldo. Tagliate a pezzetti la polpa degli scampi, aggiungeteli al risotto a fine cottura, regolate di sale e di pepe, mantecate con il burro e un cucchiaino di erba cipollina tritata fine.
- **4** Distribuite il risotto nei piatti e stendetelo. Togliete un foglio pellicola a ogni disco di astice, rovescietene 1 sopra ogni piatto di riso, staccate la seconda pellicola, salate leggermente i carpacci di astice, guarnite con acetosa e erba cipollina; completate con un filo di olio e servite.

MEDIA

- Preparazione 40 minuti + il riposo
- Cottura 1 ora e 30 minuti ● 435 cal/porzione

Piatti e stellina in vendita da Madame Gioia Home, forchetta Le Stanze della Memoria, tessuto C&C. Nell'altra pagina ciotola Rosenthal Studio-Line. Indirizzi a pagina 6



ANATRA ALL'ARANCIA IN BRODO

PER 6 PERSONE

1 carcassa di anatra - 2 petti di anatra - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 cipolla - 1 mazzetto guarnito (porro, alloro, prezzemolo, timo) - 2 chiodi di garofano - qualche grano di pepe - 1 bicchiere di vino bianco - 2 albumi - il succo di 2 arance - 2 strisce di buccia di arancia - 2 cucchiaini di succo di limone - qualche ramo di crescione - 3 nastri di daikon - germogli di pisello - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Grigliate la carcassa dell'anatra nel forno a 200° per 30 minuti. Trasferitela in una casseruola con un filo d'olio, la metà delle verdure a tocchetti, i chiodi di garofano e il pepe; rosolate per 15 minuti, bagnate con il vino e fate sfumare.

● **2** Unite il mazzetto guarnito, 1 l d'acqua, coprite e fate sobbollire per 4 ore, poi filtrate il brodo. Spezzettate le verdure rimaste unitele agli albumi leggermente montati, versatele nel brodo e portate a bollore; spegnete, lasciate riposare per 15 minuti e filtrate il brodo.

● **3** Salate e pepate i petti di anatra, poi rosolateli in una padella antiaderente 2 minuti per lato; trasferiteli in una teglia e terminate la cottura in forno per 10 minuti. Unite il succo di arancia e di limone e fate ridurre della metà.

● **4** Lavate il crescione e i germogli di pisello e tagliate a julienne il daikon; suddivideteli nelle ciotole con l'anatra affettata. Unite una parte del brodo servendo il resto a parte e decorate con una julienne di scorza di arancia.

MEDIA

● Preparazione 30 minuti + il riposo
● Cott. 4 ore e 50 minuti ● 160 cal/porz.



> segue da pag. 102

A ogni piatto il brodo giusto

Come dice il proverbio, tutto fa brodo: carni innanzitutto e poi pesci, crostacei, erbe, verdure danno ottimi liquidi per i più diversi usi di cucina. Regola generale: il brodo va fatto con gli ingredienti del piatto che si sta preparando. Manzo per una salsa da carne o un risotto alla milanese, pollo per una ricetta a base di pollo o carni bianche, pesce per un piatto marinaro. Quello di verdure è quasi universale.

La quintessenza del brodo è il consommé, che si serve da solo o con raffinate guarnizioni nei pranzi eleganti. Può essere chiarifica-

to, aromatizzato, di solito con Sherry, Marsala o Porto, o guarnito, con pastina, julienne di verdure, quenelles, cioè polpette di carne o pesce, legati con uovo. Nel consommé aromatizzato, il vino va unito al brodo caldo ma non bollente, solo prima di servire, nella proporzione di un bicchierino ogni mezzo litro di brodo. Dal brodo concentrato si ricava, con l'aiuto di addensanti naturali, la tremula, trasparente gelatina, che si presta a interpretazioni raffinate come il cappone allo specchio, e a preparazioni in stampi, dagli aspic ai pâté che trovate anche in questo servizio. Tutte ricette di grande effetto.



UN CLASSICO CHE NON TRAMONTA

Executive Chef dell'Hotel Principe di Savoia a Milano, Fabrizio Cadei, 38 anni, unisce esperienza di haute cuisine e creatività per rivisitare la cucina tradizionale italiana e fonderla con quella internazionale.

Brodi e consommé sono ancora proposti nei grand hotel?

Sì, sia nei grand hotel che nei ristoranti gourmet. Possono essere presentati in modo classico, ma anche completare antipasti, primi, secondi e persino dolci. Io uso spesso brodi vegetali, per finire vari patti. Per esempio, quello di carciofi, facendoli bollire 2 ore con scalogno e sedano, per il mio astice e carciofi. Ho una passione per il brodo di gamberi rossi, perfetto per i tagliolini con gamberi, zucchine e zafferano oppure per un risotto di mare.

La gelatina è più di una guarnizione. Come la interpreta?

Le gelatine di agrumi e rabarbaro accompagnano bene antipasti, quelle al caffè o ai carciofi i primi.

Parlando di consommé...

Ricordo i primi classici, tipo "Goccia d'oro" con Sherry, imparati all'inizio della scuola alberghiera. Ora propongo un consommé alle sette spezie per piatti di selvaggina e uno ai profumi di bosco per completare piatti vegetariani.

Tazza da brodo in primo piano e piattini Jean Louis Coquet, sul fondo tazza da brodo Rosenthal. Indirizzi a pagina 6

POLPETTINE DI TRIGLIA E BRANZINO IN BRODO VEGETALE

PER 6 PERSONE

per il brodo: 4 cipolle - 2 carote - 2 costole di sedano - 3 spicchi di aglio - 3 pomodori piccoli maturi - 6 foglie di lattuga - 15 g di funghi secchi - 1,5 dl di vino bianco - noce moscata - olio extravergine d'oliva - sale
per le polpettine: 2 filetti di branzino (circa 120 g) - 6 filetti di triglia piccoli - 1 piccola carota - 1 piccola zucchina - 3 cucchiaini di pangrattato - 1 uovo - 1 limone non trattato - sale
per completare: 2 cucchiaini di olive taggiasche - 1 cucchiaino capperi sott'aceto - 1 peperoncino rosso fresco - 3 fette di limone

- **1** Lavate e pulite tutte le verdure e ammolate i funghi in acqua tiepida. Tagliate a pezzi le cipolle, le carote e il sedano, trasferiteli in una pentola con 2 cucchiaini di olio caldo. Aggiungete i funghi strizzati e fate rosolare per 10 minuti. Unite il vino bianco, quindi l'aglio, i pomodori a pezzi, la lattuga a strisce e un pizzico di noce moscata. Cuocete ancora per 3 minuti, aggiungete 2 l di acqua, salate e fate bollire, a pentola coperta, per 2 ore a fuoco dolce.
- **2** Filtrate il brodo attraverso un colino a maglie fitte foderato con una garza e salate leggermente. Se necessario togliete le piccole lisce dai filetti di triglia e di branzino, aiutandovi con le pinzette. Eliminate la pelle dei filetti di branzino. Tagliate il pesce a pezzi e tritateli nel mixer. Tagliate a julienne la carota e la parte esterna della zucchina. In una ciotola, mescolate il pesce con l'uovo e la scorza di limone grattugiata, aggiungete il pangrattato, le verdure e salate. Amalgamate il composto e formate tante polpettine grandi come una noce.
- **3** Cuocete le polpettine nel brodo bollente per 6 minuti, scolatele con un mestolo forato e tenetele in caldo. Aggiungete al brodo le olive, i capperi e il peperoncino affettato e privato dei semi, poi fatelo ridurre della metà. Disponete le polpettine nelle ciotole, versatevi sopra il brodo caldo, poi decorate con mezze fettine di limone.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 2 ore e 10 minuti
- 130 cal/porzione





SONO UNA GOLOSIANA.

Golosa e sana.



ZUPPA PRIMAVERA



I Golosiani siamo noi, che amiamo mangiare sano, ma che siamo anche molto golosi. Di una zuppa primavera con piselli, zucchine baby e porri, per esempio.

Per noi Nuova Terra da vent'anni seleziona ingredienti genuini per creare tanti piatti golosi, sani e facili da preparare. Proprio come piace a noi.



GOLOSI DI NATURA.



Il miglior pesce a portata di mano.



Un condimento pronto con frutti di mare e pomodoro, per un piatto gustoso e facile da preparare, solo da saltare in padella.

Per il nostro **Condiscoglio** utilizziamo esclusivamente materie prime selezionate con cura, prepariamo il nostro sugo nel rispetto dei valori della vera cucina tipica tradizionale, questi sono i nostri ingredienti di qualità.

SUGHI PRONTI ARBI: GUSTO E QUALITÀ A PORTATA DI MANO!



SURGELATI D'AUTORE

Relazioni liquide



TRA IL NETTARE DI BACCO E IL BRODO, GENEROSO E SAPIDO, NASCONO SUCCULENTE LIAISON GUSTATIVE E ODOROSE

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

COMBINAZIONI GUSTATIVE

Sin dagli albori della nuova cucina francese, era d'uopo nei pranzi di rilievo servire un denso consommé. In tali casi si accostavano, e si aggiungevano al brodo, vini come lo Jerez o lo Jura, bianchi secchi generosi e di grande personalità ottenuti da una maturazione ossidativa in botti non colmate per far vivere loro un più intenso contatto con l'aria. Il motivo della scelta di queste bottiglie, solitamente molto invecchiate, era nella loro capacità di contrastare la forte consistenza grassa e accompagnare la profonda persistenza gustativa del cibo. La tecnica culinaria ha alleggerito il sapore e la tattilità delle ricette, così da permetterci l'uso di tipologie versatili e accessibili.

UN VINO PER OGNI BRODO

Sui brodi vegetali funzionano vini leggiadri, d'impronta aromatica, come il Moscato Secco e il Sylvaner. Su quelli di pesce vanno meglio bianchi asciutti e neutri, Vernaccia di San Gimignano

e Orvieto su tutti, che possono incidere senza forzare l'eventuale eredità grassa. Per i brodi di carne regoliamo la scelta del vino a mano a mano che cresce il carattere gustativo del protagonista: gallina e cappone chiedono spumanti ottenuti col Metodo Classico Champenois; se è a base di manzo proviamo un Valpolicella Superiore; volatili come faraona, anatra e piccione meritano la bellezza sanguigna di un grande Montepulciano d'Abruzzo. Quando il brodo è accompagnato da paste ripiene, come i tortelli, accostiamo uno Champagne maturo a base di Chardonnay. E se il piatto fondo riceve un fumetto con bocconi di crostacei o molluschi, ampliamo la gamma al Greco di Tufo, il Grillo di Marsala e l'Etna Bianco. Sposiamo gli stessi vini se i brodi si trasformano in gelatine e aspic, adeguandoci alla possibile maggiore corposità: se la ricetta "base" richiede un Dolcetto d'Alba, appena accresciamo ricchezza e varietà degli ingredienti di contorno diventa buona una Barbera del Monferrato.



GRECO PIGRO DELLE SORBE

Az. Agr. Collecapretta, Spoleto (PG), 0743 268529; 18 €.

Un bianco sorprendente che riassume la verace rusticità della campagna umbra con la finezza propria di un vitigno antico. Il suo carisma si esalta sul risotto al brodo di astice e il suo tocco rispetta la fragranza delle polpettine (pag. 104 e pag. 106).

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Az. Agr. Valentini, Loreto Aprutino (PE), 085 8291138; prezzo su richiesta

Il rosso di Valentini mette a disposizione della ricetta più ambiziosa e complessa, l'anatra all'arancia, la sua stoffa di seta fusa con una vitalità da combattente. Così l'agrumo trova spazio per espandersi e il brodo con la carne sono accolti nel loro alveo naturale (pag. 105).

VALPOLICELLA SUPERIORE

Cantina di Soave, Soave (VR), 045 6139811; 15 €.

È un rosso generoso e versatile, prezioso sul brodo, sebbene faccia valere la sua avvolgente maturità quando nel consommé s'incontrano ingredienti d'impronta autunnale e possiamo godere della sapidità di un fegato grasso (pag. 102).

BARBERA DEL MONFERRATO

PERLYDIA Az. Agr. Pietro Arditi, Ozzano Monferrato (AL), 0142 486713; 17 €.

Questo rosso gagliardo e sensuale accompagna con successo l'aspic di faraona, sia per la ricercatezza con la quale il vino segue ogni dettaglio del piatto, sia per l'energia che evita l'eventualità di un eccesso di dolcezza (pag. 103).

BONTÀ DI STAGIONE



Arrosti di maiale

MORBIDI E SUCCULENTI PER NATURA DIVENTANO
SOFISTICATI CON ACCOMPAGNAMENTI
INSOLITI, MARINATURE SAPORITE, CROSTE
CROCCANTI E PERFETTE COTTURE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Livia Sala, foto di Michele
Tabozzi, styling di Moi et Toi

FILETTO IN CROSTA FARCITO ALLE CIPOLLE CARAMELLATE

PER 4 PERSONE

1 filetto di maiale da 500 g circa - 4 cipolle rosse - 1 mazzetto di timo -
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare - 50 g di chicchi di melagrana -
1 tuorlo - 2 cucchiaini di aceto bianco - 2 cucchiaini di zucchero di canna -
olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Affettate le cipolle sottili e fatele appassire in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale; sfumate con l'aceto, poi cospargete di zucchero e lasciatele caramellare qualche minuto.
- **2** Incidete il filetto con un taglio profondo per tutta la lunghezza; salate, pepate e inseritevi all'interno 1/3 delle cipolle preparate e qualche ciuffetto di timo. Richiudete il filetto, legandolo con lo spago da cucina e rosolatelo con un filo d'olio per qualche minuto. Lasciate intiepidire.
- **3** Srotolate la pasta sfoglia con la sua carta da cucina sul piano di lavoro tenendo il lato corto verso di voi e immaginate di dividere il rettangolo di pasta in tre settori verticali: lasciate integro quello centrale e incidete i settori laterali praticando dei tagli obliqui e paralleli così da realizzare tante frange di pasta larghe 2 cm ciascuna.
- **4** Eliminate lo spago dalla carne e sistematela al centro, sul settore di pasta non tagliata. Richiudete la sfoglia intorno al filetto, alternando una frangia di pasta da destra e una da sinistra, in modo da intrecciarle. Spennellate la superficie con il tuorlo leggermente sbattuto con poca acqua e un pizzico di sale, poi infornate a 200° per 30 minuti. Servite accompagnando con le cipolle rimaste scaldate e mescolate con i chicchi di melagrana e foglioline di timo.

MEDIA

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 40 minuti ● 455 cal/porzione

Piatto da portata Villeroy & Boch e runner Marina C. e tovagliolo Society.
Indirizzi a pagina 6





COSCIOTTO CON PUREA DI TOPINABUR, PRUGNE E MANDORLE

PER 4 PERSONE

1 cosciottino di maiale da 1,2 kg circa - 500 g di topinambur - 12 prugne secche denocciolate - 40 g di mandorle - 1/2 spicchio d'aglio - 1 bicchierino di grappa - un mazzetto di prezzemolo - cannella in polvere - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

- **1** Incidete la cotenna del cosciottino con alcuni tagli incrociati e sistematelo in una teglia; spennellatelo con un mix formato da 2 cucchiaini d'olio, qualche grano di pepe pestato con l'aglio e un pizzico di cannella.
- **2** Infornate il cosciotto a 200° per 15 minuti, poi bagnatelo con la grappa, salatelo e abbassate la temperatura a 170°. Proseguite la cottura per un'ora, bagnando di tanto in tanto con il fondo e unendo, a 25 minuti dalla fine, le prugne a pezzetti e le mandorle tagliate a filetti.
- **3** Nel frattempo pelate i topinambur, tagliateli a pezzi di misura regolare e lessateli per 20 minuti. Raccoglieteli nella ciotola del mixer insieme a un cucchiaino d'olio, un pizzico di sale e uno di pepe e a qualche fogliolina di prezzemolo: azionate l'apparecchio sino ad ottenere una purea liscia. Distribuite un po' di purea in ogni piatto e sistematevi sopra il cosciottino a fettine.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 75 minuti ● 600 cal/porzione

ARISTA DISSOSSATA AL SIDRO E CALVADOS

PER 4 PERSONE

1 arista dissossata di maiale da 1 kg - 1 spicchio d'aglio - 1 cipolla - 1 foglia di alloro - 1 mazzetto di timo - 1 bicchiere di sidro - 1 bicchierino di Calvados - 40 g di lardo - 3-4 chiodi di garofano - 600 g di meline Annurca - 100 g di meline selvatiche - 1 rametto di mirto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Preparate un trito con il lardo, l'aglio, una foglia di alloro, qualche rametto di timo, un chiodo di garofano pestato e mezza cipolla. Incidete la superficie dell'arista con alcuni taglietti incrociati e strofinatela con il trito. Sistematela in una terrina, bagnatela con il sidro e lasciatela riposare per un'ora.
- **2** Sgocciolate la carne dalla marinata e rosolatela in una casseruola antiaderente con un filo d'olio. Salate, pepate e sfumate con il Calvados. Continuate la cottura nel forno preriscaldato a 170°, bagnando di tanto in tanto con un po' di fondo di cottura.
- **3** Dopo mezz'ora unite anche le meline a spicchi, il rametto di mirto e gli altri chiodi di garofano; proseguite la cottura per altri 30 minuti.

FACILE

● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 70 minuti ● 520 cal/porzione



CARRÉ CON CROSTA CROCCANTE AGLI AGRUMI

PER 4 PERSONE

un carré di maiale da 1,6 kg - 50 g di lardo a fettine - 3 fette di pancarré - 20 g di burro - 2 rametti di rosmarino - 2 spicchi di aglio - 30 g di pecorino grattugiato - 1 arancia - 1 mandarino - 1/2 limone - 400 g di kumquat - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Steccate il carré con qualche filettino di aglio, qualche ciuffetto di rosmarino e alcune scorzette di arancia, limone e mandarino. Sistematelo in un teglia con un filo d'olio, salatelo e pepatelo, quindi copritelo con le fettine di lardo.
- **2** Infornate la carne a 200° per i primi 20 minuti, poi bagnatela con il succo degli agrumi, abbassate la temperatura a 180° e proseguite per altri 50 minuti, bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura e aggiungendo, giunti a metà tempo, i kumquat tagliati in due.
- **3** Tritate nel mixer le fette di pane, il burro, il pecorino grattugiato, un pezzetto di scorza di mandarino e una macinata di pepe. Togliete il carré dalla teglia, eliminate le fettine di lardo e trasferitelo su una placca; quindi cospargete la carne con il composto a briciole preparato. Infornate nuovamente a 200° per altri 10 minuti, in modo che la crosticina diventi dorata e croccante.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 80 minuti ● 330 cal/porzione



Piatto da portata e calici Bitossi Home, cucchiaio B Morone, bottiglia De Vecchi, tovaglia e tovaglioli Society. A sinistra: piatti Rosenthal e, nella foto grande, piatto da portata Villeroy & Boch e sottopiatto De Vecchi. Indirizzi a pagina 6

ARROSTINO DI FILETTO AL PROSCIUTTO CON CARCIOFI FRITTI

PER 4 PERSONE

1 filetto di maiale da 500 g circa - 80 g di prosciutto crudo a fettine -
1/2 spicchio d'aglio - 1 rametto di rosmarino - 2 foglie di salvia -
1 mazzetto di timo - 25 g di lardo - 1 bicchierino di vino rosso -
2 grossi carciofi - 1 limone - 1 ciuffo di menta - olio extravergine
d'oliva - olio per friggere - sale - pepe

- **1** Eliminate le foglie più esterne dei carciofi e la parte legnosa dei gambi. Fateli marinare con un po' d'olio e un generoso pizzico di trito di scorza di limone e menta. Tritate il lardo con qualche ciuffo di rosmarino, le foglie di salvia, una manciata di foglioline di timo e l'aglio. Ricoprite il filetto con questo composto, pepatelo e avvolgetelo con le fettine di prosciutto.
- **2** Rosolate il filetto con un filo d'olio in un tegame antiaderente, girandolo delicatamente con due palette di legno; sfumate con il vino rosso, coprite e lasciate cuocere per circa mezz'ora, bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura.
- **3a** Ripulite un po' i carciofi dal trito aromatico con un pennello e friggeteli in olio bollente per 3-4 minuti; asciugateli su carta per fritti, salateli e serviteli con l'arrostino e qualche cucchiaino del fondo di cottura.

FACILE

- Preparazione 40 minuti ● Cottura 40 minuti ● 345 cal/porzione

BERE GIUSTO

C'è sempre un vino pronto ad assistere la morbidezza, la godibile grassezza e il gusto mai sopra le righe della carne di maiale. Nel caso di questi arrosti la varietà dei condimenti determina la scelta: la frutta del carré e dell'arista merita la solare energia di un Cirò; il cosciotto riceve da prugne e mandorle una dolcezza da nutrire con un Cabernet Franc dei Colli Euganei; il filetto e l'arrostino, a dispetto della diversità tra cipolle e carciofi, sono uniti da una delicatezza che va condivisa con un Dolcetto di Ovada.



Piatto Wedgwood
distribuito da B Morone,
forchetta Argenteria
Dabbene, bicchiere La
Rinascenza, tagliere E15.
Indirizzi a pagina 6

Naturale, fonte
di selenio,
versatile per
ogni preparazione:
chi sceglie
Selenella trova
un tesoro!



Una patata preziosa



Selenella non è un
tubero qualsiasi ma una
patata 100% italiana

frutto di un percorso innovativo che ha coinvolto anche l'Università di Bologna. Oggi il Consorzio Patata Italiana di Qualità ne controlla la produzione e la commercializzazione, al fine di garantirne la qualità lungo l'intera filiera, tanto che Selenella ha meritato il marchio QC-Qualità Regione Emilia-Romagna. Oltre ad essere altamente digeribile, ricca di amidi, vitamine e sali minerali, è molto preziosa per la salute. Selenella, infatti, è fonte di selenio, un elemento che aiuta a proteggere le cellule dallo stress ossidativo. Gustosa e di ottima consistenza, Selenella si presta a tutte le preparazioni culinarie: lessata, al forno, fritta, in puré. Per questo è la prima scelta dei cuochi professionisti e di chi in cucina predilige prodotti di alta qualità.

Selenella è inconfondibile

- Buccia: colore chiaro, tendente al dorato
- Forma: ovale, leggermente arrotondata, di medio calibro
- Polpa: colore giallo chiaro, buona consistenza e media granulosità
- Gusto: media sapidità, limitata dolcezza, aroma tipico di patata



Selenella®
UN TESORO DI PATATA

TARTELLETTE ALLE PATATE SELENELLA CON CREMA ALL'ARINGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 confezione di pasta brisé • 4 patate Selenella • 2 scalogni • 50 gr burro
- sale e pepe • 200 ml panna fresca
- 1 uovo • 6 filetti di aringa affumicata
- 2 limoni • 20 cl olio evo • 1 cipolla
- 1 carota • 6 grani di coriandolo
- 6 grani pepe nero

PREPARAZIONE:

Mettete le aringhe in una terrina ricoperta d'olio, con la cipolla e la carota tagliate a rondelle, 1 limone a spicchi, i grani di coriandolo e quelli di pepe. Coprire con pellicola alimentare e lasciare marinare in frigorifero per 48 ore. Scolate i filetti di aringa e frullateli insieme alla panna e al succo di limone per ottenere una crema vellutata. In una ciotola lavorate la farina con il burro freddo fino ad ottenere un composto sabbioso, aggiungete l'acqua, poca alla volta, impastando. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e tenete in frigorifero 30 minuti. Sbucciate gli scalogni, tritateli; pelate le patate e affettatele sottilmente in rondelle che farete scottare in abbondante acqua bollente salata per 5 minuti. Scolatele, adagiatele su una teglia foderata di carta da forno senza sovrapporle e lasciatele asciugare. Sciogliete 25 gr di burro, in padella, unitevi lo scalogno tritato lasciandolo appassire dolcemente per 5 minuti, salate e pepate. Su un piano infarinato, stendete la pasta brisé. Con un taglia biscotti rotondo ricavate dei dischetti di circa 9 cm di diametro con i quali fodererete degli stampi imburrati monoporzione. Bucherellate il fondo, ricoprite con carta da forno e riempite con fagioli secchi. Fate cuocere in bianco in forno caldo a 160° per circa 12 minuti. In una ciotola mescolate 1 uovo e 100 ml di panna fresca, salate pepate e profumate con una presa di noce moscata. Stendete sul fondo dei gusci lo scalogno rosolato, ricoprite con le rondelle di patata e completate con un cucchiaino circa di crema di panna e uova. Distribuite dei fiocchetti di burro sulle patate ed infornate per altri 10/12 minuti. Servite le tartellette su un fondo di crema di aringa decorandole con una foglia di sedano.

Il servizio è stato
realizzato presso
La Stazione dell'Acqua -
Chambre d'hôtes,
Località Sorressamont,
Introd (Aosta),
www.lastazione dellacqua.it
L'oggettistica è di
Tapezzeria Lanaro,
www.tapezzerialanaro.it

Natale slow in montagna

L'ATMOSFERA OVATTATA INVITA A GUSTARE
SENZA FRETTA UN PRANZO RICCO
MA SOBRIO, CON ASSAGGI GOLOSI E
PRELIBATEZZE DI RAFFINATA SEMPLICITÀ

di Paola Mancuso, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni.
Si ringraziano Marco ed Elena della Stazione dell'acqua per l'ospitalità



**Pâté di faraona
in gelatina di
melagrana, pag. 122**

Sangria invernale
Prima di iniziare, un aperitivo aromatico e poco alcolico. Lavate 2 mele Pink Lady, 1 pera Abate e 4 clementine. Tagliate tutti i frutti a fettine, eliminando semi e torsoli. Riunitele in una brocca o ciotola di vetro con 2 pezzetti di cannella e 4 chiodi di garofano. Unite 6 dl di succo di mela e 2 dl di liquore all'arancia (tipo Cointreau o Grand Marnier). Mettete nel frigorifero per circa 30 minuti, poi aggiungete 1 bottiglia di prosecco (750 ml) ghiacciato. Mescolate e servite.



In montagna il paesaggio di abeti appena spruzzati di neve è di per sé una scenografia semplice, ma autentica, a cui non occorre aggiungere molto altro per avere la giusta atmosfera del Natale. Anche all'interno della casa in pietra e legno, sono sufficienti tocchi di rosso e pigne "rubate" al bosco per suggerire il calore della festa. In sintonia con l'ambiente, la tavola è elegante, ma sobria. Come il menu che, ad eccezione di qualche assaggio, non prevede i rustici piatti di montagna, ma una serie di portate che elaborano in versione gourmet i prodotti locali, con un occhio alla tradizione.

> segue a pag. 119

CROSTINI CALDI AL LARDO DI ARNAD E MARRON GLACÉ

PER 8 PERSONE (24 CROSTINI)

8 fette di pane ai cereali - 12 fette di lardo di Arnad
8 marron glacé - 1 rametto di rosmarino - pepe nero
di mulinello

- 1 Dividete ogni fetta di pane in 3 parti, allineatele su una teglia rivestita di carta da forno e tostatele sotto il grill su entrambi i lati per pochi minuti, fino a quando risulteranno leggermente dorate.
- 2 Dividete i marron glacé in 3 parti. Disponete su ciascun crostino mezza fetta di lardo e 1 pezzetto di marron glacé. Completate con qualche ago di rosmarino e una macinata di pepe. Servite subito.

FACILISSIMA

- Preparazione 10 minuti ● Cottura 5 minuti
- 185 cal/porzione



Gnocchi alla romana affumicati con carciofi e speck

pag. 122



**Crema di zucca speziata all'arancia
con toma di montagna**
Riducete a pezzetti 400 g di polpa di zucca mantovana e cuoceteli a vapore per circa 15 minuti, finché saranno teneri. Lavate 1 arancia non trattata, grattugiatene la scorza e spremetene il succo. Frullate la zucca con la scorza e il succo dell'arancia, 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato, 1 cucchiaino di coriandolo in polvere, 1/2 dl di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe. Servite la crema in accompagnamento a formaggi stagionati tipo toma di montagna, fontina o formaggi di capra.





Petto di tacchino
farcito alle mele,
noci e cranberry
pag. 124

> segue da pag. 117

Il piacere squisitamente slow di un pranzo in famiglia sta anche nel sorseggiare come aperitivo una sangria fresca e leggera, nell'attesa che escano dal forno i fragranti crostini farciti con il pregiato lardo di Arnad, tipico appetizer di tradizione valdostana, e il pane tostato su cui spalmare il classico pâté in gelatina. Fino a quando arrivano in tavola i morbidi, fumanti gnocchi di semolino: ai bambini il privilegio dell'assaggio in anteprima di un primo appetitoso, al gusto affumicato dello speck. Il pranzo prosegue con lo scenografico petto di tacchi-

no farcito con noci, mela e cranberry, piccola bacca di gusto aciudulo conosciuta anche come mirtillo rosso americano. Un tocco color rubino che è il vero leit motiv del menu, ripreso dai chicchi di melagrana e di ribes che guarniscono anche pâté e gelatina. Seguendo lo stesso fil rouge, fanno da corona al rotolo di tacchino le piccole, rosse e profumate mele Annurca. Per assaggiare, infine, tome locali e formaggi d'alpeggio, l'accostamento più sfizioso per esaltarne il sapore piccante è la crema di zucca speziata con arancia e zenzero fresco.

> segue a pag. 120



Gelatina di clementine
al rosé con chicchi
di melagrana
pag. 124



Un must della tradizione
Non ci sono dubbi:
il panettone non può mancare,
soprattutto se ci sono
bambini. Magari più di uno,
ma in versione mini.
E da dettaglio décor che
“fa Natale” diventa un
esplicito, irresistibile invito
all'assaggio.

> segue da pag. 119

Il gran finale del dessert richiede un preludio che predisponga il palato a gustarlo al meglio. Ed ecco che i bicchierini di gelatina di clementine, guarniti con gli immancabili, benauguranti chicchi di melagrana, con le loro note agrumate fanno da apripista alla golosa torta, di consistenza insospettabilmente morbida. Nell'impasto, l'aroma dell'arancia è il tocco in più all'inossidabile connubio tra cioccolato fondente e nocciole, tra i più amati dai golosi. Per impreziosire una torta sostanzialmente semplice, una corona di fette di arancia candite e un anello di kumquat.





Torta morbida
di arancia,
nocciole e cioccolato
pag.124



PÂTÉ DI FARAONA ALL'ARNEIS IN GELATINA DI MELAGRANA

PER 8 PERSONE

1 faraona in pezzi - 1 grosso
scalognolo - 80 g di pancetta
4 bacche di ginepro - 2 chiodi
di garofano - 2 foglie di alloro
- 500 ml circa di vino Arneis -
1,5 dl di Cognac - 3 cucchiaini di
Marsala secco - 60 g di burro - 1
melagrana - 10 g di gelatina in
fogli - 1 rametto di ribes rosso
per decorare - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

● 1 Scaldate 6 cucchiaini d'olio in
una casseruola abbastanza larga
da contenere la carne in un unico
strato e rosolate i pezzi di faraona
finché saranno ben dorati su tutti i
lati; unite lo scalognolo e la pancetta
tritati e mescolate per qualche
istante. Bagnate con il Cognac e
fiammeggiatelo; mescolate, salate,
pepate, unite l'alloro, i chiodi di
garofano e il ginepro e bagnate con
metà del vino bianco.

● 2 Coprite la pentola, abbassate la
fiamma e proseguite la cottura per
40 minuti circa, bagnando di tanto in
tanto con il vino in modo che il fondo
rimanga sempre umido. A fine cottura
togliete il coperchio e, se il fondo è
troppo liquido, alzate la fiamma e
fatelo restringere: dovrà rimanere un
sugo sciropposo. Togliete dal fuoco,
eliminate l'alloro e fate raffreddare.

● 3 Private i pezzi di faraona della pelle
e disossateli. Frullate la polpa con il
fondo di cottura, il burro morbido
e il Marsala; regolate di sale, pepate
e trasferite il pâté in una o più terrine.
Mettete la gelatina a bagno in una
ciotola d'acqua fredda.

● 4 Tagliate a metà la melagrana e
spremetela come un'arancia; trasferite
i chicchi rimasti in un colino (tranne
alcuni che serviranno per decorare)
e schiacciateli con il dorso di un
cucchiaino. Filtrate il succo ottenuto
(circa 2 dl) facendolo cadere in un
pentolino e scaldatelo sul fuoco. Unite
la gelatina sgocciolata, fatela sciogliere
mescolando e togliete dal fuoco.

● 5 Lasciate intiepidire e versate la
gelatina di melagrana sul pâté. Fate
raffreddare in frigorifero per 8-12 ore.
Decorate con i chicchi di melagrana
tenuti da parte e con il ribes. Servite il
pâté a temperatura ambiente (toglietelo
dal frigorifero 20-30 minuti prima di
servirlo) accompagnato da fettine di
pane tostato calde.

MEDIA

● Preparazione 35 minuti ● Cottura
50 minuti ● 355 cal/porzione

GNOCCHI ALLA ROMANA AFFUMICATI CON CARCIOFI

PER 8 PERSONE

1 l di latte - 250 g di semolino
- 2 uova - 120 g di burro + quello
per lo stampo - 120 g di provola
affumicata - 80 g di grana padano
grattugiato - 8 carciofi - 1 limone
- 1 spicchio d'aglio - 80 g di
speck (o pancetta affumicata) -
noce moscata - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

● 1 Versate il latte in una pentola,
unite una grattatina di noce moscata,
sale, pepe e portatelo a ebollizione.
Versatevi a pioggia il semolino,
mescolando rapidamente con una
frusta per evitare la formazione di
grumi, e proseguite la cottura per circa
8 minuti senza smettere di mescolare.

● 2 Fuori dal fuoco incorporate le
uova, mescolando velocemente per

non farle cuocere, 60 g di burro, 100 g
di provola e metà del grana; regolate
di sale e pepate. Imburrate una teglia
rettangolare, trasferitevi il semolino,
livellate bene la superficie con una
spatola unta d'olio allo spessore di
1 cm e fate raffreddare.

● 3 Pulite i carciofi eliminando le foglie
esterne più dure e le punte, divideteli
a metà, privateli del fieno interno
e immergeteli in acqua e succo di
limone. Tagliateli a spicchi di circa 3
mm di spessore e saltateli in padella a
fuoco vivace con 4 cucchiaini d'olio e lo
spicchio d'aglio schiacciato. Dopo 3 o
4 minuti, quando sono dorati, condite
con sale e pepe, unite lo speck a
striscioline e rosolatelo insieme ai
carciofi per un altro paio di minuti.
Eliminate l'aglio e spegnete.

● 4 Imburrate una pirofila capiente.
Tagliate il semolino a losanghe e
disponetelo nella teglia leggermente
accavallate tra loro. Cospargete gli
gnocchi con i formaggi e il burro a
fiocchetti rimasti e cuocete nel forno
già caldo a 200° per circa 20 minuti;
gratinate sotto il grill per alcuni minuti
fino a creare una crosticina dorata.
Distribuite il sauté di carciofi caldo
sugli gnocchi e servite.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura
30 minuti ● 470 cal/porzione

BERE GIUSTO

Rimaniamo tra le montagne
nella scelta dei vini, alternandoli
man mano che i piatti vengono
serviti: affidiamo la fragranza
dei crostini al lardo di Arnad, la
soavità della crema di zucca e la
consistenza degli gnocchi a un
autorevole Trento Classico, dove
lo spumante non teme i carciofi
ben fusi nella gratinatura.
Dalla Valle d'Aosta giunge anche
la squisita eleganza del Donnaz,
rosso da Nebbiolo adatto al paté
di faraona e alla farcia del petto
di tacchino. La gelatina di
clementine non richiede vino,
mentre la torta di arancia e
cioccolato evoca un passito
piemontese a base di Moscato,
il Loazzolo Piasa Rischei.

IL PIACERE DELLA POLENTA SI FA INTEGRALE.

POLENTA VALSUGANA CON FARINA INTEGRALE.

Polenta Valsugana con farina integrale, gustosa e versatile, è un'importante fonte di fibre grazie alla presenza della crusca di mais, ed è anche senza glutine.

Nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata, la farina integrale, grazie alla ricchezza di fibre, è un ottimo aiuto per un'alimentazione gustosa e leggera.

Scopri tutte le novità e le sorprese dedicate a te su www.polentavalsugana.it

Polenta Valsugana.
Facile, Bella, Buona, Sana.



seguici su



PETTO DI TACCHINO FARCITO ALLE MELE, NOCI E CRANBERRY

PER 8 PERSONE

1 kg circa di fesa di tacchino aperta a libro - 110 g di gherigli di noce - 1 cipolla media - 70 g di sedano - 1 grossa mela verde - 135 g di pane di grano duro frullato - 70 g di cranberry (o uvetta) - 35 g di prezzemolo tritato - 1 cucchiaino di foglioline di timo fresco - 1 bicchiere di Calvados - 1 bicchiere di succo di mela naturale non zuccherato - 1/2 bicchiere scarso di aceto di mele - 1 l di brodo di pollo - 60 g di burro - 10 mele Annurca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Disponete le noci su una teglia rivestita di carta da forno e mettetela nel forno già caldo a 180° per 5-6 minuti fino a renderle fragranti; quindi, sbriciolatele con le dita. Pulite e tritate la cipolla e il sedano. Sbucciate la mela verde e tagliatela a cubetti. Mettete i cranberry (o l'uvetta) in acqua tiepida per 10 minuti, scolateli e strizzateli.

● **2** Fate fondere 30 g di burro in una larga padella antiaderente e rosolatevi la cipolla con il sedano e la mela per 5 o 6 minuti fino a renderli morbidi e unendo qualche cucchiaino d'acqua se tendono ad asciugarsi troppo. Unite il pane, le noci, i cranberry, il prezzemolo e il timo, mescolate bene, togliete dal fuoco, condite con sale e pepe e fate raffreddare il ripieno.

● **3** Stendete la fesa di tacchino su un tagliere, copritela con pellicola e appiattitela con il batticarne. Salate, pepate, farcitela con il ripieno preparato, poi arrotolatela e legatela con spago da cucina.

● **4** Scaldate 4 cucchiaini d'olio e il burro rimasto e in una pentola capiente e rosolate bene la carne su tutti i lati. Quando è dorata sfumatela con il Calvados. Condite con sale e pepe, bagnate con l'aceto e il succo di mela e



proseguite la cottura per circa 35 minuti unendo a poco a poco il brodo caldo, in modo da mantenere il fondo sempre umido, e girando la carne su tutti i lati.

● **5** Nel frattempo, lavate le mele Annurca e tagliatele a metà. Privatela del torsolo e, dopo circa 35 minuti, unitele alla carne. Proseguite la cottura per altri 10 minuti continuando ad aggiungere poco brodo e rigirando le mele nel sugo. A cottura ultimata, togliete la pentola dal fuoco e fate riposare la carne per 5 minuti; quindi, privatela dello spago, affettatela e servitela accompagnata dalle mele e dal suo fondo di cottura.

MEDIA

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 55 minuti ● 440 cal/porzione

GELATINA DI CLEMENTINE AL ROSÉ CON CHICCHI DI MELAGRANA

PER 8 PERSONE

500 ml di succo di clementine filtrato (circa 15 clementine) - 300 ml di spumante rosé (o Malvasia dolce rosé) - 2 cucchiaini di zucchero - 15 g di gelatina in fogli - 1 spicchio di melagrana

● **1** Mettete i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda per circa 10 minuti. Riunite il succo di clementine, lo spumante e lo zucchero in una casseruola e portateli al limite dell'ebollizione. Unite la gelatina sgocciolata, togliete dal fuoco e mescolate per farla sciogliere.

- **2** Distribuite la gelatina in 8 bicchierini e fate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
- **3** Sgranate lo spicchio di melagrana. Guarnite le gelatine con i chicchi di melagrana e servite.

FACILE

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 5 minuti ● 75 cal/porzione

TORTA MORBIDA DI ARANCIA, NOCCIOLE E CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

1 arancia non trattata - 250 g di nocciole tostate - 200 g di zucchero - 6 uova - 100 g di cioccolato fondente - zucchero a velo - burro per lo stampo - fette d'arancia candite e kumquat

● **1** Lavate l'arancia, mettetela in un pentolino coperto di acqua fredda, portate a ebollizione e cuocetela per 10 minuti. Una volta raffreddata tagliatela a pezzi, eliminate eventuali semi e frullatela. Imburrate e rivestite di carta da forno uno stampo a cerniera di 28 cm di diametro.

● **2** Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Tritate finemente le nocciole. Fate fondere il cioccolato nel microonde o a bagnomaria. Mescolate i tuorli con lo zucchero, quando sono gonfi e spumosi unite l'arancia frullata, le nocciole tritate e il cioccolato fuso.

● **3** Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Trasferite l'impasto nella tortiera e cuocete nel forno già caldo a 200° per 30 minuti circa. Sfornate la torta, lasciatela raffreddare e trasferitela su un piatto da portata. Cospargetela con lo zucchero a velo e guarnite con le fette d'arancia candite e i kumquat.

FACILE

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 40 minuti ● 405 cal/porzione

Nuovissimo Albume Le Naturelle. White Wellness.



Ideale per omelette, mousse,
frullati proteici.



Senza grassi
Senza conservanti
10 g proteine per 100 g
100% albume
Consigliato nelle diete
a base proteica

le Naturelle®

www.lenaturelle.it

TECNICHE: A SCUOLA DI ORTAGGI

Il radicchio rosso

FRESCO E CROCCANTE
IN INSALATA, MA GUSTOSO
ANCHE IN PADELLA, COME
CONTORNO O PREZIOSO
INGREDIENTE DI PRIMI
PIATTI E ANTIPASTI. I GESTI
GIUSTI PER PREPARARLO

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala,
foto di Maurizio Lodi, styling Laura Cereda





LE DIVERSE VARIETÀ

- Il radicchio rosso di Treviso, che si presenta con cespi allungati. Ne esistono due varietà: quello precoce, dalle foglie carnose e avvolgenti (foto 1) e quello tardivo, più pregiato, caratterizzato da una porzione di radice pulita (fittone) e da foglie bianche e carnose di gusto gradevolmente amaro (foto 2).
- La forma più tondeggiante caratterizza invece il radicchio rosso di Verona, con foglie larghe di colore rosso intenso e gusto più amaro dei precedenti (foto 3). Tutti prodotti IGP.

IL TAGLIO DEI CESPI LUNGI...

- Se dovete preparare un'insalata con il radicchio di Treviso tardivo sfruttate tutto il cespo: ripulite la radice con un coltellino o un pelapatate (foto 1), poi tagliate le foglie a grossi pezzi fino a circa metà altezza del cespo, e il resto (compresa la radice) a fettine sottili (foto 2). Questo sistema è adatto anche per la cottura in padella. Se dovete presentare il radicchio, precoce o tardivo, in pinzimonio sfogliatelo e immergete man mano le foglie in acqua ghiacciata (foto 3).



...E DEI CESPI ARROTONDATI

- Tagliate via la radichetta alla base del cespo (foto 1), poi con la punta di un coltellino asportate il più possibile anche la parte interna della radichetta. Se dovete cuocere il radicchio in padella tagliatelo a spicchi (foto 2), che potrete legare con refe da cucina per mantenerli compatti, oppure a fettine se preferite una cottura rapida. Per l'insalata dividete il cespo a metà, quindi tagliate ogni metà a fettine in modo da ottenere una sottile julienne (foto 3).



MINIQUICHE DI RADICCHIO E PANCETTA

- **1** Fate soffriggere 4 scalogni a fettine con un filo di olio, unite 2 cespi di radicchio di Verona a spicchi sottili, fateli rosolare, spruzzate di vino bianco e portateli a cottura unendo se necessario poco brodo; regolate di sale e pepe. Foderate con 4 dischi di pasta sfoglia 4 teglie di 12 cm, distribuitevi 80 g di pancetta a dadini rosolati a parte. Mescolate 1,5 dl di panna con 2 uova e 3 cucchiari di grana grattugiato.
- **2** Riempite le miniquiche con il radicchio e versatevi sopra il mix di panna e uova. Infornate a 180° e cuocete per 20-25 minuti.

PINZIMONIO ROSSO E VERDE ALLE TRE SALSE

- **1** Tagliate a quarti 2 cespi di radicchio di Treviso; infilate 8 cimette di cavolfiore verde e 8 ravanelli su lunghi stecchi. Raccogliete tutte le verdure in una brocca con acqua e ghiaccio.
- **2** Mescolate in una ciotola 4 cucchiari di maionese con 1 cucchiario di succo d'arancia rossa e poca scorza grattugiata. In un'altra ciotola amalgamate 150 g di robiola fresca con 2 cucchiari di panna ed erba cipollina. In una terza ciotola emulsionate 4 cucchiari di olio extravergine con poco aceto balsamico e pepe rosa. Servite le verdure con le salse.



RISOTTO CON TREVISANA, MELE E NOCI

- **1** Pulite 2 cespi di radicchio tardivo, tagliate a pezzi le foglie fino a metà cespo e riducete a fettine il resto. Fate soffriggere in un tegame 1 cipollotto rosso con 3 cucchiari di olio, unite il radicchio e fatelo rosolare.
- **2** Aggiungete 320 g di riso per risotti, mescolate, bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco secco e lasciatelo evaporare, poi portate a cottura il risotto versando man mano brodo bollente. A metà cottura unite 1/2 mela verde a dadini e una manciata di gherigli di noci. Alla fine mantecate con una noce di burro e 2 cucchiari di parmigiano grattugiato.

DOSI PER 4 PERSONE

UN FIORE D'INSALATA



● Parliamo del radicchio variegato di Castelfranco, il più pregiato e meno diffuso sui mercati, tanto bello da essere definito "rosa di Castelfranco" o "fiore che si mangia". Nato nel 1800 da un incrocio tra il radicchio rosso di Treviso e l'indivia scarola, si presenta in cespi del diametro superiore ai 15 cm, che si sviluppano, partendo

dalla base, con un primo giro di foglie piatte, un secondo di foglie un po' più sollevate, un terzo ancora più inclinato e così via fino ad arrivare al cuore; le foglie, di sapore delicato, sono spesse, tondeggianti, con bordo frastagliato e superficie ondulata; il colore è bianco crema tendente al verde chiaro con variegature dal rosso al violaceo.



NEL PROSSIMO NUMERO: I CARCIOFI

Panettone il piacere di un'attesa

72 ORE: NEI LABORATORI DI UNA STORICA AZIENDA
ABBIAMO CALCOLATO IL TEMPO NECESSARIO PER
LA COMPLESSA PREPARAZIONE DI QUESTO GRANDE
DOLCE CHE HA ISPIRATO I NOSTRI 5 PIATTI D'AUTORE

di Daniela Falsitta, ricette di Umberto Zanassi, styling di Stefania Aledi,
foto di Felice Scoccimarro/Alkemia



In questa foto, la seconda lievitazione del panettone effettuata in un'apposita camera calda. Nella sequenza accanto: il fagotto contenente la pasta madre, il raffreddamento dei panettoni a testa in giù e il prodotto finito. Nella pagina a sinistra: l'impasto finito.



C'è una pasta madre che fa 7000 panettoni al giorno e verso sera, avvolta in una coperta bianca, viene messa a riposare. Non che sia stanca: nonostante i 70 anni di età (viene "rinfrescata" ogni giorno, feste incluse, fin dal 1944) è molto vispa. Dev'essere legata per far sì che il metabolismo, durante la notte, rallenti un po'. Nelle cure prodigate alla grande genitrice, c'è già l'essenza del panettone artigianale milanese, così come lo preparano nella storica fabbrica Vergani, una delle ultime sopravvissute nel capoluogo lombardo. A raccontarlo, tra inebrianti aromi di burro, zucchero e canditi, il 47enne Stefano che, insieme alla cugina Lorella, rappresenta la terza generazione di una famiglia interamente dedicata alla preparazione del dolce natalizio.

> segue a pag. 133

CLUB SANDWICH CON ROAST BEEF E SALSA TARTARA

PER 10 CLUB SANDWICH

21 dischetti di panettone di 3 cm di diametro e 0,5 cm di spessore - 21 piccole fette di roast beef tagliato sottilissimo - 10 fette di pomodoro - 50 g di insalata novella - germogli di barbabietola (oppure di cipolle, crescione, porro) - stecchini di legno lunghi 10 cm - fiori eduli per decorare (da ordinare dal fruttivendolo) per la salsa tartara: 5 cucchiaini di maionese - 1 cucchiaino di cetrioli sott'aceto tritati - 1 cucchiaino di capperi nani, dissalati tritati - 1/2 cucchiaino di cipolline sott'aceto tritate - 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato - 2 tuorli d'uovo sodi tritati

- 1 Preparate la salsa: mescolate bene cetrioli, capperi, cipolline, prezzemolo e tuorli con la maionese.
- 2 Tostate in forno a 230° i dischi di panettone per un paio di minuti in modo che l'interno rimanga morbido.
- 3 Sistemate il primo disco sul piatto, sovrapponetevi una foglia di insalatina, poi una fettina di roastbeef, un cucchiaino di tartara, un ciuffetto di germogli e coprite con un altro dischetto di panettone, ricominciate dall'insalata e completate con un fiore e un ultimo disco ben spalmato di salsa. Infilate uno stecchino per tenere unito il tutto.

FACILE

- Preparazione 30 minuti
- Cottura 2 minuti
- 130 cal/cadauno



SPIEDINO DI SALMONE MARINATO, PANETTONE E SALSA ALL'ANETO

PER 10 SPIEDINI

un filetto di salmone da 300 g (ricavato dalla parte centrale del pesce) - 20 cubetti di panettone (della grandezza di una ciliegia) - 70 g di zucchero - 50 g di sale - 5 g di pepe in grani schiacciato - 1 cucchiaino di buccia di limone non trattato grattugiata - 1 cucchiaino di buccia di arancia grattugiata - 1 mazzetto di aneto tritato - 10 spiedini di 15 cm per la salsa: 50 g di panna fresca - 50 g senape - 1 cucchiaino di zucchero - 1 cucchiaino di aceto di vino bianco - 1 mazzetto di aneto tritato

- 1 Mescolate il sale, lo zucchero, il pepe, la buccia di limone, la buccia d'arancia e uno dei due mazzetti di aneto tritato finemente. Utilizzate il mix per cospargere il salmone da entrambi i lati e lasciatelo marinare per 24 ore in frigorifero girandolo sul lato opposto dopo le prime 12 ore.
- 2 Preparate la salsa: in una terrina mescolate tutti gli ingredienti indicati con l'aiuto di una frusta.
- 3 Tostate i cubetti di panettone infornandoli a 210° per 3 o 4 minuti così che risultino colorati all'esterno ma ancora morbidi dentro. Togliete il salmone dalla marinatura pulendolo con un panno bagnato e, utilizzando un coltello da salmone, ricavate 20 fettine sottili. Componete gli spiedini inserendo su ogni stecchino due fettine di salmone ripiegate e 2 cubetti di panettone alternati tra loro. Disponeteli su un vassoio e irrorateli con un filo di salsa.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 3 minuti
- 155 cal/cadauno

> segue da pag. 131

Negli stanzoni di questa deliziosa fabbrica spolverata di farina, con lunghe file di dolci "stesi" a raffreddare e carrelli stipati di pacchetti argentati, abbiamo capito che la nascita di un panettone è una questione molto complessa. Così lenta, delicata e piena di variabili che solo un esperto può affrontarla. Prima di tutto c'è la lievitazione. Quella dell'impasto bianco (farina, burro, zucchero e pasta madre) dura oltre 12 ore, un tempo necessario per permettere le trasformazioni chimiche che conferiscono al dolce profumi e conservabilità. Il mattino successivo si aggiungono i tuorli freschi, l'uva sultanina che arriva dalla Turchia, i canditi siciliani, il miele, altro burro e altro zucchero. L'impasto diventa così estremamente ricco, "nervoso", tanto che renderlo soffice sarà la grande scommessa delle ore successive. Formatura, puntatura, pirlatura sono i nomi di altrettante operazioni utili ad "addomesticare" la pasta e prepararla alla lievitazione finale quando tocca al glutine formare la maglia

> segue a pag. 136

Piatto Mikasa distr. Livellara, tovaglia Le jacquard français, posata Zara Home. A sinistra: piatto Mikasa distr. Livellara, tovagliolo Marina C, decori Wedgwood distr. B. Morone, bicchierino d'argento e vassoio Zanetto distr. B. Morone, bicchieri Alessi e tovaglia Le jacquard français. Indirizzi a pagina 6



RISO MANTECATO CON FOIE GRAS E RIDUZIONE AL PORTO

PER 4 PERSONE

180 g di panettone - 240 g riso Carnaroli - 1 l di brodo vegetale - 4 fette di foie gras dal peso di circa 50 g cadauna - 40 g di cipolla tritata finemente - 1/2 bicchiere di vino bianco - 100 g di burro - 100 g di parmigiano grattugiato - sale - pepe nero macinato fresco
per la riduzione: 0,5 l di porto rosso - 2 scalogni - 1 rametto di timo - 5 grani di pepe nero schiacciato - 1 chiodo di garofano

- 1 Tagliate il panettone a pezzetti e infornatelo a 150° per circa 30-40 minuti, quindi tritatelo al mixer come per fare del pane grattugiato. Sciogliete in una padella 30 g di burro e tostate il panettone girandolo ripetutamente, fino a farlo imbrunire. Aggiungete un pizzico di sale e spegnete.
- 2 Fate la riduzione: tritate il timo, sbucciate e tritate gli scalogni e unite entrambi al porto. Fate scaldare il mix in un tegame con il pepe schiacciato e il chiodo di garofano per circa mezz'ora fino a che abbia assunto una consistenza sciropposa. Passate al colino fine.
- 3 Rosolate la cipolla con una noce di burro, aggiungete il riso, fatelo tostare e sfumate con il vino bianco. Quando sarà evaporato, bagnate con il brodo poco alla volta e portate il riso a cottura, spegnete e mantecate con il restante burro e il parmigiano. Disponete il riso nei piatti piani, irroratelo con la salsa al porto e cospargetelo di briciole di panettone. Completate ogni porzione con una fetta di foie gras al centro del piatto e una macinata di pepe nero.

FACILE

- Preparazione 10 minuti ● Cottura 80 minuti
- 800 cal/porzione



Aggiungi il tuo tocco alla bontà.



Libera la tua fantasia con le nuove decorazioni **PANEANGELI**.

Da oggi puoi acquistarle anche sul sito <http://shop.paneangeli.com>
Scopri tutte le novità Paneangeli su www.paneangeli.it





Sopra lo chef Umberto Zanassi, autore delle ricette al panettone. Milanese di nascita, Zanassi ha lavorato in giro per il mondo per quasi 25 anni accanto a grandi colleghi italiani e internazionali, tra cui Gualtiero Marchesi, Gérard Besson e Angelo Paracucchi. Ha inoltre collaborato all'apertura di due ristoranti in Giappone (esperienza che influenza spesso i suoi piatti) e ricoperto il ruolo di Executive Chef al Gran Hotel Excelsior di Napoli. Dal 2005 è titolare di una società per l'organizzazione di banchetti, eventi e cene private.

Tovagliolo Le jacquard français, bicchiere Caterina Von Weiss e decori Wedgwood distr. B. Morone. Indirizzi a pagina 6

CAKE-POPS AL PANETTONE

PER 20 CAKE-POPS

200 g di panettone - 70 g di crema pasticcera - 70 g di ganache

per la ganache: 40 g di cioccolato fondente

sminuzzato - 40 g di panna fresca - 20 bastoncini da cake-pops da 10 cm l'uno

per la decorazione: 100 g di cioccolato fondente sminuzzato - perline di zucchero colorate a piacere

- 1 Prepare la ganache: mettete il cioccolato sminuzzato in una terrina. Fate bollire la panna, versatela bollente sul cioccolato e mescolatelo con la frusta per scioglierlo bene.
- 2 Frullate il panettone, disponetelo in una ciotola e incorporatevi sia la crema pasticcera che la ganache. Mescolate bene il tutto aggiungendo del panettone se il composto risultasse troppo morbido. Saprete che è pronto quando mescolandolo si staccherà dalla ciotola. Stendete l'impasto su una striscia di pellicola e riponetelo in frigo per mezza giornata in modo da farlo indurire.
- 3 Con le mani bagnate prendete l'impasto, formate delle palline da 10-15 g l'una e infilatevi il bastoncino come se fosse un lecca-lecca. Riponete i cake-pops nel congelatore per almeno 5-6 ore, proteggendo bene il vassoio con la pellicola trasparente.
- 4 Decorate i cake-pops: sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria. Intingete i cake-pops ancora congelati e decorateli velocemente con le perline bianche o colorate.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti
- 80 cal/cadauno



> segue da pag. 133

elastica che intrappola l'anidride carbonica e dà origine alla caratteristica "alveolatura" di un ottimo panettone. E ancora non è finita: sono necessari una perfetta cottura e un lentissimo raffreddamento, con i panettoni appesi a testa in giù per non compromettere l'altezza faticosamente conquistata. Quando entreranno nelle scatole saranno trascorse, in tutto, ben 72 ore. Fare il panettone in casa sarebbe una pazzia, sosteneva l'Artusi. "Ma non è semplice neppure per una pasticceria", aggiunge Stefano Vergani. L'ultima parola spetta alle confezionatrici, così leste nel comporre ogni foggia di fiocchi. "Quest'anno riproponiamo la scatola storica, con illustrazione dell'epoca", dice Lorella. Non resta che correre ad acquistarne un paio, magari nel negozio-café di via Mercadante 17, a Milano, dove il panettone Vergani è proposto tutto l'anno. Il primo ce lo mangiamo così com'è, nella sua insuperabile semplicità. Il secondo lo utilizziamo per preparare i sofisticati piatti che lo chef Umberto Zanassi ha dedicato a questo dolce prelibato.

MERINGA SOFFICE E CREMA AL TÈ VERDE

PER 4 PERSONE

per la meringa: 20 cubetti di panettone tostato in forno
- 3 albumi - 100 g di zucchero - succo di limone - burro
per gli stampini

per la crema: 200 g di latte - 50 g di panna fresca - 3 tuorli - 75 g di zucchero - un cucchiaino di tè verde in foglie - un cucchiaino di macha (tè verde in polvere, acquistabile nei negozi di tè o nelle erboristerie)

- 1 Preparate la meringa: in una terrina montate gli albumi con lo sbattitore elettrico versando lo zucchero a pioggia e poche gocce di limone. Con la sac à poche suddividete il mix in 4 stampini imburrati riempiendoli poco oltre la metà. Fateli cuocere a vapore per circa 3 minuti affinché la meringa si solidifichi.
- 2 Preparate la crema: fate bollire il latte con metà della panna e mettetevi in infusione per circa 15 minuti il tè verde in foglia. Mescolate i tuorli con lo zucchero, versatevi sopra l'infusione e cuocete la crema ottenuta fino a raggiungere una temperatura di 82° oppure finché, sollevando il cucchiaino dal tegame e soffiandoci sopra, vedrete formarsi delle piccole increspature simili a petali (da cui il nome "cottura alla rosa").
- 3 Sciogliete la macha in pochissima acqua fredda, unitela alla crema e filtrate, quindi aggiungete il resto della panna fredda. Disponete la crema in 4 piatti fondi, tuffatevi i cubetti di panettone e sfornate una meringa al centro di ciascun piatto.

MEDIA

- Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 450 cal/porzione



Tovaglia e tovagliolo
Le jacquard français,
sottoplati Mikasa,
ciotole Rina Menardi,
posate Mepra e
bicchieri LSA distr.
Maino Carlo.
Indirizzi a pagina 6





ZEFIRO, QUALITA' ITALIANA.

PUREA DI PATATE E ZABAIONE ALLA VANIGLIA



Davide Oldani
DAVIDE OLDANI
Chef Ambassador di Eridania

100%
Italiano



Incredibilmente fine,
immediatamente solubile.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PUREA:

250 g di purea di patate schiacciate
50 ml di latte fresco intero
35 g di **Zefiro**
10 g di burro morbido
1 baccello di vaniglia

PER LO ZABAIONE:

6 tuorli d'uovo
15 g di **Zefiro**
10 ml di vino bianco secco
20 ml di Marsala

PER LA FINITURA:

30 g di composta di lampone
Foglie di patata frita e zuccherata

PREPARAZIONE

PER LA PUREA:

Cuocere le patate con la buccia in forno preriscaldato sotto un letto di sale grosso, poi sbucciarle e pressarle. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e **Zefiro** alla purea di patate e amalgamare. Schiacciare la bacca di vaniglia con la lama di un coltello, tagliarla a metà ed aprirla. Con la punta del coltello raschiare, estrarre l'interno del baccello e unirlo alla purea.

Consiglio per riutilizzare la vaniglia:

far essiccare la bacca di vaniglia e poi frullarla per ottenere una polvere da poter riutilizzare nella preparazione di altri dolci.

PER LO ZABAIONE:

Amalgamare in una bacinella d'acciaio i tuorli d'uovo, il Marsala, il vino bianco secco e **Zefiro**. Mettere la bacinella in una pentola con acqua bollente, montare il composto a bagnomaria con una frusta finché il composto non risulterà fermo e spumoso, ottenendo il doppio del volume iniziale.

PER LE CHIPS DI PATATE:

Tagliare le patate a crudo a fette molto sottili e friggerle. Concludere con un pizzico di **Zefiro**.

PER LA COMPOSTA DI LAMPONI:

Passare al setaccio 30 g di composta di lamponi.

PER LA FINITURA:

Disporre sul piatto in modo irregolare un cucchiaino di purea di patate, un cucchiaino di composta di lampone e una parte di zabaione, senza sovrapporli. Completare la finitura con le chips di patate.



Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER
TRITARE, MONTARE,
IMPASTARE, FRULLARE,
MA ANCHE PER CUCINARE.
BASTA IMPOSTARE
TEMPERATURA E VELOCITÀ
DI MESCOLAMENTO E LUI
LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef Kenwood è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.

STENDE LA PASTA

Impastate 400 g di farina e 4 uova con il gancio; poi passate il tutto, un po' alla volta, nella sfogliatrice, partendo dallo spessore più largo e arrivando man mano a quello desiderato.

CUOCE RAGÙ E BRASATI

Preparate il soffritto con gli aromi prescelti, poi unite le carni, mescolando con il gancio per la cottura. Versate il vino, fatelo evaporare; poi portate a cottura a bassa temperatura.

GRATTUGIA

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, sminuzza verdure, salumi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.



Seguici su Facebook
<http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia>

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI POLLO E BROCCOLI

PER 4 PERSONE

250 g di farina 0 - 2 uova - 2 tuorli -
300 g di polpa di sovracosce di pollo
- una costa di sedano - una carota
- 2 scalogni - vino bianco - brodo
vegetale - timo fresco - 500 g
di broccoli - parmigiano reggiano -
olio extravergine
di oliva - burro - sale, pepe

● **1** Versate la farina, le uova e i tuorli nella ciotola di Cooking Chef Kenwood e impastate con il gancio impastatore. Formate una palla con l'impasto, avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.

● **2** Montate la sfogliatrice per tirare la pasta e stendetela in rettangoli di circa 30 cm di lunghezza, partendo dalla tacca più larga e arrivando alla penultima tacca. Montate il tagliapasta per confezionare le tagliatelle e passatevi i rettangoli di pasta, in modo da ottenere le tagliatelle.

● **3** Pulite i broccoli, ricavate le cimette, spellate i gambi e tagliateli a pezzi. Riempite per metà il recipiente di Cooking Chef con acqua calda, portatelo a 100°C, inserite il cestello per la cottura al vapore e cuocete i broccoli per circa 7-8 minuti. Regolate di sale e pepe, irrorate con un filo di olio e tenete i broccoli da parte.

● **4** Spellate le sovracosce di pollo disossate sotto acqua fredda corrente, tagliatele a pezzi e asciugatele. Macinate la polpa di pollo ottenuta nel tritacarne di Cooking Chef Kenwood.

● **5** Spellate gli scalogni e la carota, pulite il sedano e tritateli con il tritatutto di Cooking Chef Kenwood.

● **6** Rosolate nella ciotola di Cooking Chef con la frusta gommata per alte temperature le verdure tritate con un filo d'olio a 110° e velocità di mescolamento (1) per 2 minuti. Montate il gancio per mescolare e unite la carne. Proseguite la cottura, finché la carne sarà dorata; quindi bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare e proseguite la cottura per 30 minuti a 90° e velocità di mescolamento (2), unendo poca acqua bollente, se necessario. A fine cottura, regolate di sale, pepe e peperoncino e incorporate una noce di burro e un filo d'olio. Cuocete la pasta al dente in acqua bollente salata, scolatela, conditela con il ragù di pollo e i broccoli, decorate con scaglie di parmigiano reggiano e servite.



Pasta fresca che passione
Cooking Chef prepara per voi tanti tipi di pasta: dalle lasagne ai cannelloni; dalle pappardelle alle tagliatelle e ai tagliolini; dai maccheroncini agli spaghetti e ai fusilli.



LA DOLCE VITA

La poesia delle feste

FIOCCHI DI NEVE, RAMI DI
VISCHIO, ANGELI
E STELLE DECORANO TORTE
SCENOGRAFICHE.
ED È SUBITO MAGIA

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Stefania Aledi



Alzata Driade, coltello Zara Home, tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino.
In tutti gli step delle ricette: piani di lavoro Laminam, accessori e strumenti Paderno, Tescoma, Fiskars, Gardini, Silikomart.
Nella pagina accanto: taglia biscotti e stampi Paderno.
Indirizzi a pag. 6



Torta di noci
e datteri con casette
di panpepato, pag.148



Con le fruste elettriche montate 1 albume con 250 g di zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone per 4-5 minuti. Trasferite la glassa in una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia piccola e decorate le casette di panpepato. Fatele aderire ai bordi della torta, utilizzandone 3 per ogni lato.

Aiutandovi con un tagliapasta disegnate 3-4 angioletti su un foglio di carta da forno e giratelo. Trasferite un po' di meringa in una tasca da pasticceria e riempite le sagome degli angioletti con uno strato sottile. Spalmate la meringa rimasta in una sfoglia sottilissima su un foglio di carta da forno. Cuocete le meringhe in forno a 100° per 40 minuti o fino a quando sono asciutte e fatele raffreddare. Sbriciolate la sfoglia di meringa e fatela aderire ai bordi della torta. Staccate delicatamente gli angioletti dalla carta e, prima di servire, infilateli nella glassa che ricopre la superficie della torta.



Meringata
ai pistacchi
e cardamomo con
angioletti, pag.148

Vassoio Rina Menardi,
tovagliolo La Fabbrica del
Lino. Nella pagina accanto:
vassoio 100FA Vintage,
stampo crostata Paderno,
tovaglia e tovagliolo
La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pag. 6



Crostata ai marroni
con fiocchi di neve,
pag. 148

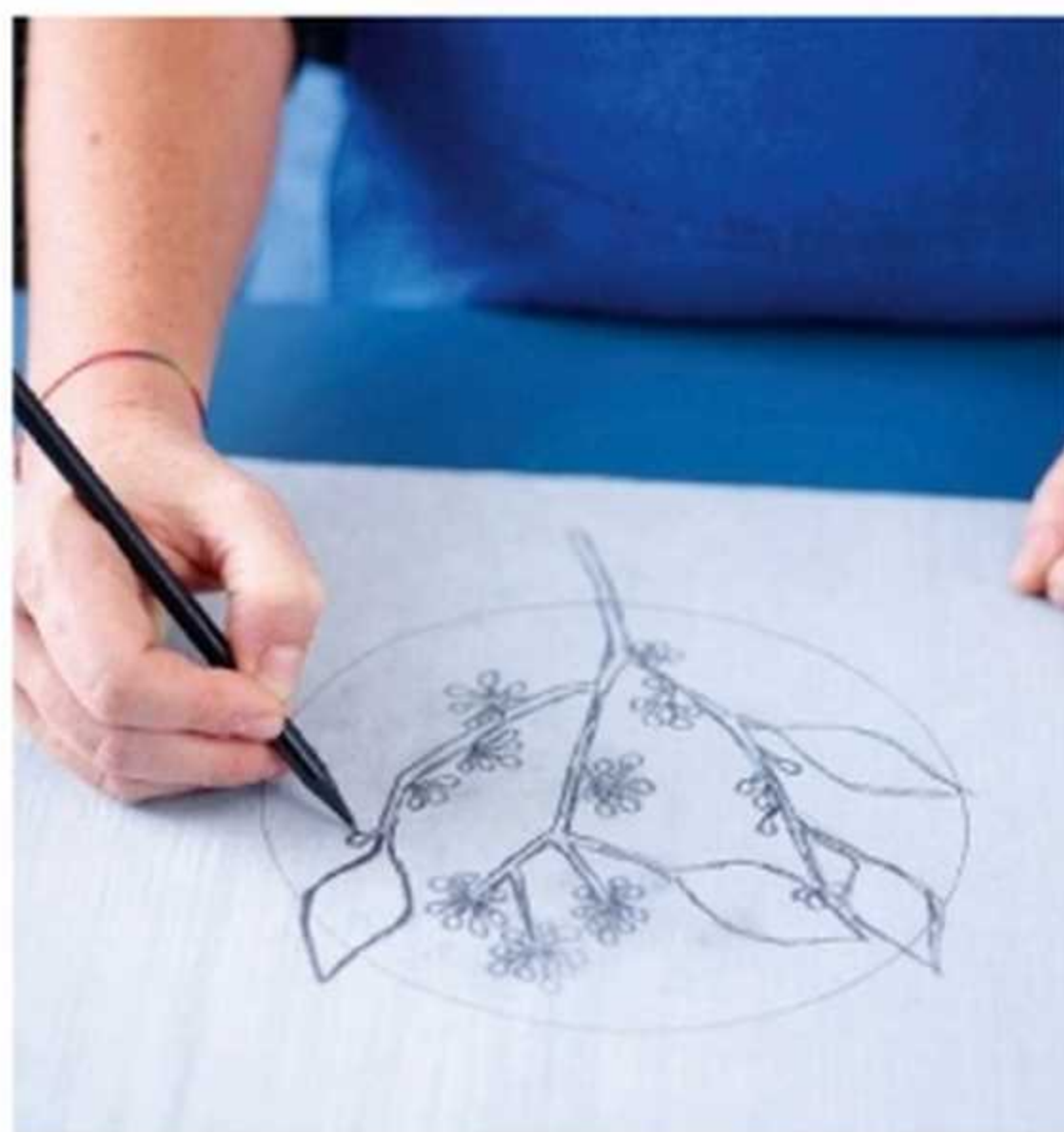


Su un foglio di carta da forno stendete una delle 2 parti di frolla in una sfoglia rotonda di 3-4 mm di spessore. Appoggiatevi sopra il bordo di uno stampo da crostata di 22 cm di diametro, fate una leggera pressione per tagliare la pasta ed eliminate quella eccedente. Intagliate il disco di pasta prima al centro e poi intorno con uno o più tagliapasta a forma di fiocco di neve. Staccate i ritagli e intagliateli ulteriormente per ottenere fiocchi di neve traforati. Trasferite il disco e i fiocchi su una teglia e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Cheese cake
in bianco
con rami di
vischio, pag. 150



Disegnate un ramo di vischio su un foglio di carta da forno. Preparate la glassa reale. Mescolate 1 albume con 260 g di zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone e montate con le fruste elettriche per 5 minuti. Stendete la glassa sul disegno con l'aiuto di una tasca da pasticceria montata con la bocchetta piccola liscia e lasciatela asciugare per qualche ora. Staccate delicatamente il ramo e trasferitelo sul cheesecake freddo, cosperso con 20 g di cioccolato bianco grattugiato. Completate con lo zucchero a velo rimasto e confettini argentati piccoli.





Con l'aiuto di uno scavino rotondo di 1,5 cm di diametro prelevate tante porzioni uguali da un panetto di pasta di mandorle di 250 g. Lavoratele tra le mani in modo da ottenere tante palline rotonde. Disponetele sulla torta fredda in modo da formare una ghirlanda e spennellatele con una foglia d'oro alimentare. Completate il decoro con bacche di goji fresche.

Corona di cioccolato con boules di pasta di mandorle, pag.150



Piatto Ceramiche Fasano, tovagliolini Marina C, tovaglia La Fabbrica del Lino. Nella pagina accanto: piatto da Kasanova, perline argento Bialetti Dolce Chef, tovagliolo e tovaglia La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pag. 6



Ricavate tante stelle di 3 diverse dimensioni da 50 g di pasta fillo e cuocetele in forno a 180° per 3-4 minuti, fino a che sono dorate. Lasciatele raffreddare. Poi sovrapponetele a 3 a 3 fissandole con un goccio di glassa. Distribuitele sulla ciambella, fate scendere un puntino di glassa al centro di ciascuna e fissatevi 1 perlina di zucchero. Lasciate solidificare la glassa e spolverizzate la torta con poco zucchero a velo.

Ciambella glassata
con stelle di pasta
fillo, pag.150



Piatto Isi Milano, tovagliolo
La Fabbrica del Lino, parete
Laminam. Indirizzi a pag. 6

con te nei momenti speciali



SWEETABLE
SWEETABLE

Alzate e utensili per servire:
la nuova linea di accessori per
la decorazione della tavola.



pavoni
ITALIA



SHOP ON-LINE AT
www.pavonidea.com



TORTA DI NOCI E DATTERI CON CASETTE DI PANPEPATO

PER 10 PERSONE

per la torta: 400 g di datteri secchi morbidi - 100 g di gherigli di noce tritati - 140 g di farina - 1 cucchiaino di lievito vanigliato - 3 uova - 150 g di zucchero - 1 dl di succo di mandarino - 1/2 litro di panna
per il panpepato: 450 g di farina - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 1 cucchiaino ciascuno di cannella e noce moscata - 1 cucchiaino scarso di bicarbonato - 125 g di burro - 200 g di zucchero di canna - 1 uovo - 75 g di miele d'acacia - 1 pizzico di pepe garofanato - sale
per il decoro vedi a pag. 141

- 1 Preparate la torta. Impastate i datteri denocciolati tagliati a tocchetti con le noci e 2 cucchiai di farina, sfregandoli tra le dita. Unite la farina rimasta setacciata con il lievito, le uova sbattute, il succo di mandarino, lo zucchero e mescolate.
- 2 Versate l'impasto in uno stampo quadrato di 20 cm di lato, rivestito con carta da forno, livellate la superficie e infornate a 180° per circa 40 minuti. Fate raffreddare la torta fuori dallo stampo.
- 3 Preparate il panpepato. Passate al mixer la farina con il bicarbonato, le spezie, un pizzico di sale, il pepe, lo zucchero e il burro freddo a dadini, fino a ottenere un impasto a briciole. Unite l'uovo e il miele e frullate fino a ottenere una palla di pasta. Fatela riposare in frigo per 1 ora avvolta nella pellicola.
- 4 Stendete la pasta in una sfoglia di 3 mm di spessore e con 12 dime di cartone ricavate 12 casette di circa 6 cm di base. Infornate a 180° per 15 minuti. Spalmate bordi e superficie della torta con la panna montata e decorate con le casette raffreddate come spiegato a pag. 141.

MEDIA

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 55 minuti ● 880 cal/porzione



MERINGATA AI PISTACCHI E CARDAMOMO CON ANGIOLETTI

PER 8 PERSONE

per la torta: 200 g di pistacchi privati della pellicina - 70 g di farina - 4 bacche di cardamomo - 220 g burro - 200 g zucchero - 6 uova - 2 cucchiaini di lievito vanigliato
per la meringa: 1 albume - zucchero - zucchero a velo
per la glassa: 250 g di formaggio cremoso da spalmare - 40 g di zucchero a velo
per il decoro vedi a pag. 142

- 1 Preparate la torta. Passate al mixer pistacchi con la farina e 1 cucchiaino di zucchero fino a ridurli in polvere.
- 2 Tritate finemente i semi del cardamomo. Lavorate il burro con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto spumoso, unite le uova una alla volta, i pistacchi, il cardamomo, il lievito setacciato e amalgamate gli ingredienti con una spatola.
- 3 Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro, rivestito con carta da forno, e infornate a 180° per 40 minuti. Lasciate raffreddare.
- 4 Preparate la meringa. Pesate l'albume; pesate lo stesso quantitativo di zucchero semolato e di zucchero a velo e mescolateli. Montate l'albume e unite il mix di zuccheri fino a ottenere una meringa lucida e soda che userete per il decoro.
- 5 Preparate la glassa. Montate il formaggio con lo zucchero a velo e spalmateli su bordi e superficie della torta. Decorate con la meringa come spiegato a pag. 142 e servite.

MEDIA

- Preparazione 1 ora ● Cottura 1 ora e 20 minuti ● 680 cal/porzione



CROSTATA AI MARRONI CON FIOCCHI DI NEVE

PER 8 PERSONE

500 g di farina - 500 g di confettura di castagne - 280 g di burro - 110 g di zucchero a velo - 60 g di mandorle in polvere - 2 uova - 0,8 dl di panna fresca - 1 baccello di vaniglia - un pizzico di sale
per il decoro vedi a pag. 143

- 1 Versate la farina sul piano di lavoro, unite il burro a dadini, 100 g di zucchero a velo, i semini contenuti nel baccello di vaniglia, le mandorle e il sale. Lavorate il tutto prima con la punta delle dita e poi sfregando tra i palmi delle mani, fino a ottenere un composto a piccole briciole. Disponetelo a fontana, rompete al centro le uova e lavorate rapidamente fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per un'ora.
- 2 Dividete l'impasto in 2 parti, di cui una vi servirà per il decoro intagliato.
- 3 Stendete la seconda porzione di frolla in una sfoglia rotonda di circa 1/2 cm di spessore, trasferitela in uno stampo da crostata di 22 cm di diametro e bucherellate il fondo con una forchetta. Mescolate la confettura di castagne con la panna e versatela nella base di frolla. Delicatamente trasferite la frolla intagliata sopra la confettura e fate aderire i bordi di pasta con una leggera pressione.
- 4 Cuocete la crostata nella parte bassa del forno già caldo a 180° per 35 minuti o fino a quando la pasta è dorata e si stacca dai bordi dello stampo; cuocete anche i fiocchi di neve di frolla per circa 20 minuti. Fate raffreddare, decorate la crostata come spiegato a pag. 142, spolverizzate con lo zucchero a velo rimasto e servite.

MEDIA

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 35 minuti ● 685 cal/porzione

Porta un professionista dentro casa.

Nuovo forno Beko con funzione PizzaPro: il forno che raggiunge la temperatura di 310° per cuocere la pizza a casa come in pizzeria.



www.bekoelettrodomestici.it

beko



CHEESE CAKE IN BIANCO CON VISCHIO DI GLASSA REALE

PER 8 PERSONE

per la base: 100 g di farina - 60 g di zucchero di canna - 50 g di burro - 2 cucchiaini di latte - 1/2 cucchiaino ciascuno di cannella, noce moscata, zenzero e chiodi di garofano in polvere - sale
per la farcitura: 300 g di ricotta - 200 g di formaggio cremoso tipo Philadelphia - 200 g di cioccolato bianco - 1,8 dl di panna - 100 g di zucchero - 1 baccello di vaniglia - 4 uova - 2 dl di panna acida - 40 g di zucchero a velo
per il decoro vedi a pag. 144

- 1 Preparate la base. Passate al mixer la farina con il burro freddo a dadini, lo zucchero, le spezie e un pizzico di sale fino alla formazione di un composto a briciole. Unite il latte e frullate fino a ottenere una palla. Fatela riposare in frigo avvolta nella pellicola per 30 minuti.
- 2 Stendete la pasta in un disco di 20 cm di diametro, trasferitelo in uno stampo a cerniera dello stesso diametro e infornatelo a 180° per 15 minuti.
- 3 Nel frattempo preparate la farcia. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria con la panna. Montate i formaggi con lo zucchero, unite le uova sbattute e i semi del baccello di vaniglia e mescolate. Aggiungete il cioccolato e versate nella base. Proseguite la cottura in forno a 160° per circa un'ora e 20 minuti, tirate fuori lo stampo, versatevi sopra la panna acida mescolata con lo zucchero a velo e cuocete per altri 10 minuti. Spegnete il forno, aprite leggermente lo sportello e fate raffreddare il dolce. Trasferitelo in frigo per 6-8 ore, decoratelo con il vischio come spiegato a pag. 144 e servite.

MEDIA

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 1 ora e 45 minuti ● 735 cal/porzione



CORONA DI CIOCCOLATO CON BOULES DI PASTA DI MANDORLE

PER 8 PERSONE

240 g di cioccolato fondente - 200 g di burro - 70 g di cacao amaro in polvere - 8 uova - 150 g di zucchero - 1 arancia non trattata
per il decoro: vedi a pag. 145

- 1 Tritate finemente il cioccolato e riunitelo in una bastardella con il burro. Scioglieteli a bagnomaria, fateli raffreddare per 10 minuti e unite il cacao setacciato. Mescolateli con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo.
- 2 Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi con 100 g di zucchero per almeno 5-6 minuti fino a ottenere un composto chiaro e spumoso e unite la scorza dell'arancia grattugiata. Montate gli albumi con lo zucchero rimasto fino a ottenere una meringa morbida.
- 3 Amalgamate il composto di cioccolato prima con il composto di tuorli e zucchero e poi con gli albumi montati, mescolando con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm, rivestito con carta da forno, e infornate la torta a 170° per 40 minuti. Lasciatela intiepidire e trasferitela con lo stampo in frigo per almeno un'ora.
- 4 Riprendete la torta, decoratela con la pasta di mandorle come spiegato a pag. 145, completate con bacche di goji fresche e servite.

MEDIA

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 45 minuti ● 640 cal/porzione



CIAMBELLA GLASSATA CON STELLE DI PASTA FILLO

PER 8 PERSONE

per il lievito: 10 g di lievito di birra - 50 g di farina Manitoba
per l'impasto: 240 g di farina - 1 uovo - 1 dl di latte - 40 g di zucchero - 80 g burro - 50 g di uvetta - 50 g di scorze di cedro e arancia candite
per la glassa: 125 g di zucchero a velo - 1 cucchiaino di succo d'ananas
per il decoro: vedi a pag. 146

- 1 Sciogliete il lievito sbriciolato in 35 g di acqua tiepida. Unite la farina, mescolate finché l'impasto è omogeneo e fatelo lievitare coperto per 30 minuti.
- 2 Preparate l'impasto. Unite 220 g di farina al lievito con 70 g di burro molto morbido a fiocchetti, l'uovo sbattuto, lo zucchero, il latte tiepido e impastate per 10 minuti.
- 3 Aggiungete l'uvetta ammollata, strizzata e asciugata e i canditi e impastate per altri 5 minuti. Trasferite l'impasto in una ciotola capiente, copritelo con la pellicola e lasciatelo lievitare per un'ora e mezzo.
- 4 Trasferite l'impasto in uno stampo a ciambella scanalato di 22 cm di diametro, imburato e infarinato con burro e farina rimasti; copritelo e fatelo lievitare per altre 2 ore. Cuocete il dolce in forno già caldo a 170° per 20 minuti o fino a quando è dorato e infilando uno stecco di legno al centro esce asciutto e pulito. Sformatelo su una gratella e fate raffreddare.
- 5 Preparate la glassa. Mescolate lo zucchero a velo con il succo d'ananas fino a ottenere una glassa densa. Tenetene da parte un cucchiaino per il decoro e versatela sulla ciambella. Decorate con le stelle e lo zucchero a velo come spiegato a pag. 146 e servite.

MEDIA

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 20 minuti ● 365 cal/porzione

SALE&PEPE COLLECTION

FINALMENTE IL DOLCE!

Dessert belli da vedere, buoni da mangiare

I dolci delle feste da gustare con calma



*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

RICETTE SPECIALI

IMMAGINI SPETTACOLARI

Ci sono momenti in cui basta il dolce ed è subito festa. Un rito, quello del dessert a fine pasto, che si estende a tutta la giornata quando, senza fretta, si ha voglia di stare insieme e le ore corrono meno veloci. Il tempo sembra fermarsi di fronte



a una torta farcita al cioccolato, a un delizioso panforte fatto in casa, a una golosa meringata o a una superba pavlova ai frutti rossi, ma anche dei semplici datteri farciti con pasta di mandorle e frutta secca incantano con la stessa dolcezza.

sale&pepe



MONDADORI

LA DOLCE VITA DI CHIARA

Soufflé di pane allo zenzero

UN PIATTO POPOLARE SI TRASFORMA IN UN DESSERT
RAFFINATO E DELICATISSIMO. CHE OFFRE AL PALATO
UN INTERESSANTE RETROGUSTO ESOTICO

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per i soufflé: 150 g di pane raffermo - 400 ml di latte - 40 g di zucchero di canna - 4 uova - 45 g di zenzero fresco - burro - sale

Per la salsa al cioccolato: 150 g di cioccolato 40% - 100 ml di succo d'arancia

Per guarnire: scorza d'arancia non trattata - zucchero a velo - alchechengi

- **1** Tagliate il pane a pezzettini e metteteli in una ciotola. Sbucciate lo zenzero, tagliatelo a lamelle e unitele al pane insieme a un pizzico di sale.
- **2** Portate a ebollizione il latte in un pentolino, versatelo sul pane e lo zenzero e lasciate riposare per almeno 30 minuti.
- **3** Frullate il mix di pane e latte e poi passate il composto al setaccio, in modo da renderlo il più possibile liscio e omogeneo.
- **4** Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli con una frusta e uniteli al composto preparato. Quindi montate gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli poco alla volta, mescolando sempre nello stesso senso.
- **5** Imburrate 8 stampi da soufflé e cospargeteli uniformemente con lo zucchero di canna; distribuite all'interno il composto e cuocete in forno a 170° per 12 minuti.
- **6** Per la salsa, spezzettate il cioccolato, mettetelo in una ciotola, fatelo sciogliere parzialmente a bagnomaria, poi unite il succo d'arancia bollente e frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una salsa ben emulsionata e lucida. Versatela in una salsiera e guarnite con scorza d'arancia grattugiata. Togliete i soufflé dal forno, cospargeteli con lo zucchero a velo e serviteli subito con la salsa a parte e qualche alchechengi.

FACILE ● Preparazione: 40 minuti + riposo ● Cottura: 12 minuti

BUONO PIÙ DEL PANE

Chiara Patracchini (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) ha scelto questo dolce per farci gli auguri di Natale. Oltre a essere adatto alle feste (ricorda un panettoncino), ha una valenza etica che lei segue da sempre, e che in questo periodo di pranzi luculliani vale la pena ricordare: non gettare il cibo che avanza. Anche perché con un po' di fantasia si può trasformare in un nuovo piatto che brilla di luce propria. Così come questo soufflé a base di pane raffermo: con l'aggiunta di zenzero e di una salsa al cioccolato profumata all'arancia è diventato un dolce al cucchiaio di grande raffinatezza. Se lo preparate con pane senza glutine è perfetto anche per chi ha problemi di celiachia. In ogni caso, servitelo appena sfornato altrimenti si sgonfia.



La gubana

PONTE SIMBOLICO TRA LE CUCINE ITALIANA E SLOVENA, OGGI È IL DOLCE PIÙ FAMOSO DI TUTTO IL FRIULI

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello,
foto di Michele Tabozzi,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi

In Friuli non c'è festa senza gubana. Soprattutto a Natale e a Pasqua, questo dolce esibisce la sua caratteristica forma a chiocciola nelle vetrine di tutte le pasticcerie della regione. Ma attenzione, c'è gubana e gubana. Quella di autentica tradizione è originaria delle Valli del Natisone, a nord est di Cividale del Friuli, nelle zone di confine con la Slovenia, abitate da una popolazione che gli studiosi fanno derivare etnicamente e linguisticamente dal ceppo slavo.

> segue a pag. 156





LA PREPARAZIONE

PER 8-10 PERSONE

per la pasta: 800 g di farina bianca 00 - 120 g di burro - 150 g di zucchero semolato - 30 g di lievito di birra fresco - 4 uova - 1 limone - poco latte - sale - burro e farina per la teglia

per il ripieno: 80 g di gherigli di noci - 150 g di uvetta tra sultanina e zibibbo - 80 g di scorza candita di arancia e cedro - 100 g tra prugne e fichi secchi morbidi - 50 g di pinoli - 50 g di mandorle spellate - 50 g di zucchero semolato - 60 g di cioccolato fondente (facoltativo) - 50 g di burro - grappa - 1-2 cucchiaini di mollica di pane grattugiata fine - 3 uova

- **1** Per la pasta. Sciogliete il lievito in poco latte tiepido, unite qualche cucchiaino di farina in modo da formare un panetto morbido e mettetelo a lievitare.
- **2** Mescolate sulla spianatoia la restante farina con lo zucchero e un pizzico di sale, fate la fontana, sgusciatevi al centro le uova, unite il burro sciolto a bagnomaria, la scorza grattugiata del limone e il panetto lievitato spezzettato.
- **3** Lavorate l'impasto aggiungendo, se necessario, un po' di latte tiepido, formate una palla, copritela e lasciatela lievitare per un paio d'ore.
- **4** Per il ripieno fate macerare l'uvetta, i fichi e le prugne nella grappa, poi scolateli bene; tritate grossolanamente le mandorle insieme a noci, canditi, prugne e fichi, raccogliete il tutto in una terrina, quindi unite il cioccolato tritato (se l'usate), una cucchiainata di zucchero, i pinoli, l'uvetta e mescolate.
- **5** Sciogliete il burro in un padellino e rosolatevi la mollica di pane grattugiata, quindi unite il composto al mix di frutta.
- **6** Stendete la pasta lievitata con il matterello in un rettangolo il più possibile sottile. Sgusciate 2 uova, sperando tuorli e albumi e amalgamate al composto di frutta i 2 tuorli e i 2 albumi montati.
- **7** Stendete il ripieno sulla pasta, poi avvolgete la pasta su se stessa in diagonale formando un lungo salsicciotto, quindi arrotolatelo a spirale in modo da ottenere la caratteristica forma a chiocciola.
- **8** Trasferite la gubana in una teglia imburrata e infarinata, spennellate la superficie con il rimanente uovo sbattuto e spolverizzatela con il restante zucchero. Cuocetela in forno a 190° per circa 45 minuti.



I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le tante specialità, anche questo dolce.

OSTERIA ALLA LUNA

Via Oberdan 13, Gorizia, tel. 0481 530374

Antica osteria, gioiello di accoglienza e mangiar bene. Agli gnocchi ripieni, gulasch e altre specialità della cucina locale si aggiunge la gubana goriziana, bagnata con una spruzzata di slivovitz.

AL VESCOVO-SKOF

Via Capoluogo 47, Pulfero-Podbonec (Ud), tel. 0432 726375

Nel ristorante, annesso all'albergo, la cucina trae linfa dalle ricette tipiche della comunità slovena; tra i dolci da non perdere la classica gubana delle valli del Natisone e gli struki al burro fuso e cannella.

PASTICCERIA CARLI FOLEGOTTO

Via Vittorio Veneto 36, Udine, tel. 0432 504512

In questa pasticceria-museo, autentico scrigno d'arte e di cultura che ha sede in un antico palazzo nel cuore di Udine, le tipiche specialità dolciarie locali, come la gubana, gli struki e i carami, convivono con la migliore arte pittorica e il ricco artigianato locale.

> segue da pag. 154

La gubana è a base di pasta lievitata, con un ripieno di frutta secca, soprattutto noci, mandorle, uvetta, pinoli, zucchero, grappa, burro, e dalla tipica forma a chiocciola, con un diametro di circa 20 centimetri. Da dolce di origine locale nel tempo la gubana si è diffusa in tutto il Friuli e già dai primi del '700: in occasione di ogni festa importante si preparava in casa, seguendo la ricetta gelosamente custodita da ogni famiglia, poi si portava a cuocere nel forno del paese. Esiste anche la versione di pasta sfoglia, che rientra nella tradizione triestina e goriziana; anche questo dolce ha un ripieno a base di frutta secca e forma a chiocciola, ma la sua struttura è più friabile e il gusto finale diverso un po' diverso, ma comunque stuzzicante.

Un po' di storia

Che la gubana sia un dolce antico è confermato da alcuni importanti documenti storici. Già nel 1409 questa specialità compare tra le 72 vivande servite dal Comune di Cividale in onore del Papa Gregorio XII e nel 1576 viene citata in un contratto che stabiliva che tra le regalie offerte ai proprietari delle terre insieme agli affitti in denaro c'era anche la gubana. La sua valutazione era piuttosto alta: "una lira di venti soldi", a quei tempi l'equivalente della paga per una giornata di lavoro di un operaio specializzato.

Anche a proposito del nome "gubana" i testi storici segnalano l'interpretazione di Monsignor Angelo Cracina, canonico della stessa Cividale, che sosteneva derivasse da "goban", cioè fungo porcino: a suo parere infatti la forma del dolce ricordava quella del fungo e il suo colore quello della cappella. Ma per lo più si ritiene che, sempre in riferimento alla forma, il termine gubana riporti allo slavo "guba" che significa piega. Una conferma in più dell'origine slava della ricetta originaria.

BERE GIUSTO

La gubana è un dolce dalla ricchezza stratificata e irregolare, tanto che in alcuni punti possiamo godere della farcia e in altri emerge più netto il sapore della pasta; la voluttuosa generosità del Verduzzo Friulano Aquila del Torre dell'azienda di Marco Sara si presta per tenere unite le due anime della ricetta e restituire la fragranza della frutta secca, senza disturbare l'eventuale spruzzata di distillato di prugne che talvolta l'accompagna.



LA PAROLA ALL'ESPERTO

Risponde alle nostre curiosità il maestro pasticcere Enzo Cragnolini, uno dei soci fondatori dell'associazione Etica del Gusto, che comprende 45 aziende tra panifici e pasticcerie dislocati in tutto il Friuli Venezia Giulia, e titolare del panificio pasticceria Cragnolini, presente a Gemona (Ud) dal 1920 (per info panificio Cragnolini su facebook).

La gubana nasce con una base di pasta lievitata o sfoglia? Quella tradizionale, nata nelle valli del Natisone, è di pasta lievitata con un ripieno di frutta secca. Nelle cucine di casa ci possono essere interpretazioni un po' diverse ma i produttori devono rispettare la ricetta indicata nel disciplinare dei Prodotti Alimentari Tradizionali del Friuli.

È importante l'aggiunta del distillato nel ripieno?

La presenza della grappa o del liquore di prugne è una delle caratteristiche della gubana, infatti appena si taglia la prima fetta si è avvolti dal suo profumo; io sconsiglio però di irrorarla, prima di gustarla, con altro distillato, come talvolta si usa fare, per evitare di alterare il gusto della frutta. **Nella preparazione sono importanti i tempi di riposo?** Sono fondamentali, sia per la pasta, che deve lievitare bene, sia per il ripieno, che dovrebbe riposare per almeno un giorno, in modo da consentire ai sapori della frutta di amalgamarsi.

Scopri tutti i segreti del Cake Design!

CREA & DECORA i tuoi dolci.

In questo fascicolo come realizzare, con l'apposito gadget, delicatissimi petali di rosa, tutti i dettagli sugli attrezzi per le venature, la ricetta della treccia lievitata e molto altro ancora.

TRENTASETTESIMA USCITA

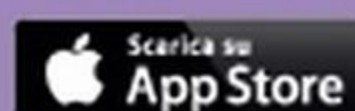
€ 5,99*

* FASCICOLO
* VENATORE
PER PETALI
DI ROSA

DAL 2 DICEMBRE NON PERDERE LA TRENTOTTESIMA USCITA

* FASCICOLO + PINZETTA PER DECORI A "U"

Scarica subito **RATE MY CAKE**, l'app per fotografare e condividere le tue dolci creazioni!



IN EDICOLA DAL **25 NOVEMBRE**

MONDADORI



GUARDA I VIDEO TUTORIAL, SEGUI GLI ESPERTI E ABBONATI SU

mycakedesign.it  

 **D'AGOSTINI**

DONNA MODERNA

sale & pepe



* L'opera è composta da 90 uscite. 1° uscita € 2,99 (rivista esclusa). Uscite successive € 5,99 (rivista esclusa) salvo variazioni delle aliquote fiscali. La natura dell'opera si presta ad essere oggetto di nuove serie che, se realizzate dall'Editore, saranno comunicate nel rispetto del D.Lgs. 146/2007. L'editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonché di modificare l'ordine, la sequenza e/o i prodotti allegati alle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo i cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.

**TISANA REGOLARITÀ
BONOMELLI.**

**SENTIRSI SGONFIA
È UN VERO PIACERE.**

ML&Partners

Dall'esperienza erboristica Bonomelli,
le nuove tisane dedicate a te, ognuna con una specifica funzione benefica.
Bonomelli da oltre 100 anni per il tuo benessere.
Scopri l'intera gamma e le novità create per te su
www.tisanebonomelli.it



BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Un'ampia esperienza umana e professionale, 2 stelle Michelin e, lui insiste su questo, il dono della memoria costituiscono il nerbo della narrazione. Pino Cuttaia, chef del ristorante La Madia di Licata (AG) in questo suo volume si racconta con immagini, parole e ricette. Piatti che pur non prescindendo da una forte impronta creativa e dalla sorprendente capacità tecnica, sono ricchi di profumi, sapori, ricordi e gesti legati alla tradizione e mai dimenticati. Una monografia d'alta cucina preziosa nel suo genere.

PER LE SCALE DI SICILIA

Pino Cuttaia, fotografie di Davide Dutto
Giunti Editore, a 35 €



SCUOLA DI CUCINA

di Martha Stewart, Giunti Editore, a 29 €

Linguaggio moderno ma capitoli organizzati secondo la disposizione classica per facilitarne l'approccio; una serie di scuole dettagliate ma estremamente facili da seguire dalle preparazioni di base alle più complesse; fotografie e step by step con i consigli, i trucchi e l'esperienza decennale di un'esperta come Martha Stewart: il volume raccoglie 512 pagine di ricette che vanno da brodi e zuppe gustosissimi a fantastici dessert.

IL MANUALE DEL SOMMELIER

A.A.V.V. Hoepli Editore, a 42,90 €
VINI E VINILI. 33 GIRI DI ROSSO

di Maurizio Pratelli, Arcana Editore, a 22 €

Firmato da 4 grandi dell'ASPI (Associazione della Sommelierie Professionale Italiana), il primo volume è dedicato agli appassionati, quasi un'introduzione alla professione. Il secondo libro orchestra un vero gioco tra orecchio e palato, una guida all'ascolto di grandi classici del rock d'autore abbinati a vini italiani selezionati. Un viaggio sentimentale tra rock e vino... entrambi d'annata.



PICCOLA BIBLIOTECA DI CUCINA LETTERARIA

A.A.V.V., Slow Food Ed, a 7,90 €

Nuova veste ed edizione per la deliziosa collana Piccola Biblioteca di Cucina Letteraria edita da SlowFood: in senso orario, La pecora di Pasqua, di Simonetta Agnello Hornby e Chiara Agnello; L'arrosto argentino di Massimo Carlotto e le due new entry: Minestrine di Lella Costa e Zafferano e altre spezie, di Hans Tuzzi.



“Il mio ingrediente segreto è la memoria. Ognuno dei miei piatti (ne) contiene sempre almeno un pizzico... prova a raccontare la sua storia”

Pino Cuttaia, dall'introduzione al volume

ARTUSI REMIX

di DonPasta, Mondadori Electa Ed., a 16,90 €

Considerato un “inventivo attivista del cibo”, DonPasta, supportato dal comitato scientifico di Casartusi, si confronta con l'opera del grande Pellegrino per porgere un omaggio personale al padre della cucina italiana. L'autore viaggia per il

Paese raccogliendo le ricette tratte sia da appunti e ritagli dalle nonnine sia dai blog online dei nipoti. Ne viene fuori un ricettario della cucina popolare italiana aggiornato ai tempi contemporanei, un vero Artusi Remix.



Speciale
Natale

LA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE

*Dove i talenti si esprimono,
le passioni si realizzano, i gusti si incontrano*

La nuova Scuola di Cucina di Sale e Pepe è il luogo dove la passione per la cucina prende vita! Sale&pepe interpreterà il meglio della cucina italiana in un ambiente accogliente ed esclusivo, che rifletterà la qualità e il gusto del food&design made in Italy.

Scopri i corsi su www.scuoladicucina.it



MONDADORI

Corsi di cucina **PER ADULTI**

CORSI MONOTEMATICI. Lezioni attive su diverse tipologie di piatti, ingredienti e menu per tutte le occasioni. Per imparare e scoprire tutti i segreti in cucina.

CORSI A PIÙ LEZIONI. Percorsi attivi dedicati ai più gustosi temi gastronomici che permetteranno un viaggio a 360° tra ricette, tecniche e trucchi da veri chef.

Corsi di cucina **PER BAMBINI**

SOLO BAMBINI. Un'avventura del gusto che stimola la fantasia da vivere e assaporare in compagnia di tanti nuovi amici.

A QUATTRO MANI. Un'esperienza entusiasmante che coinvolge i piccoli cuochi insieme a papà e mamme: un modo divertente per crescere insieme.

Per tutti kit omaggio con grembiule, ricettario e notebook.

Per info vai su **www.scuoladicucina.it** oppure
chiama il numero **02.75423300** ore 10-12 e 16-18

**la Scuola
di Cucina**
sale & pepe

*Per i corsi di dicembre ti aspettiamo da Arclinea
Corso Monforte 28 - Milano*

IN COLLABORAZIONE CON

Arclinea

www.arclinea.com

REGALI IN CUCINA? SOLO SE NOVITÀ

PIACCONO I DONI LEGATI AL GUSTO, MA PER UN EFFETTO SICURO SCEGLI TRA LE NOVITÀ PER I 95 ANNI DI KITCHENAID, DA DEDICARE A CHI AMI



“Perché sei troppo avanti!”

ESTRATTORE DI SUCCO: SLOW DRINK. Un motore innovativo che lavora in due fasi, mantenendo intatta la parte enzimatica, con meno scarto e più micronutrienti. Dosando velocità e filtri, ottieni succhi densi o fluidi, ma anche purea di mele o ketchup home made.

“Perché il succo è che ti voglio bene!”

CENTRIFUGA ARTISAN: UN CONCENTRATO DI BENESSERE.

Non starà ferma un attimo, l'alleato di ogni giorno per fare il pieno di vitamine. Estrae fino a un litro di succo per volta, con velocità variabile, tre diversi filtri per succhi fluidi o densi. Ed è facilissima da pulire.



“Perché scoprirai di essere un grande Chef”

IL MULTICOOKER: INNOVAZIONE PURA IN COTTURA.

La temperatura corretta e la distribuzione del calore sono due fattori fondamentali. Puoi averne il controllo totale con il Multicooker dotato di 10 programmi di cottura per potenziare la creatività.



“Perché il caffè dev'essere il massimo”

NESPRESSO ARTISAN: espresso gourmet con stile. Non farti abbagliare solo dal suo design. La nuova Nespresso Artisan è in solido metallo pressofuso e in 25 secondi è pronta per sei tipologie di caffè, da ristretto a lungo, con una delicata crema in superficie, grazie alla potente pressione da 19-bar.

“Perché per te voglio sempre di più”

ACCESSORI PER IL ROBOT DA CUCINA ARTISAN. Il Robot da cucina Artisan si arricchisce di tre novità: l'estrattore di succo per avere il massimo da frutta e verdura, il Food Processor per tagliare e affettare su misura, la Ciotola in ceramica, perfetta anche in lavastoviglie e microonde.



“Perché ami la precisione al cubo”

ACCESSORI PER IL FOOD PROCESSOR ARTISAN. Per chi possiede il Food Processor, il Kit dadini taglia cubetti da 12 mm di lato, per insalate e tartare. Oppure il disco patatine fritte large, per fette più spesse, gustosissime perché croccanti all'esterno e morbide all'interno.



Dedicati a...

... AL MAGO DEL FOOD,
ALL'AMICA CHE HA GIÀ
TUTTO, AI FAN DEL
DESIGN E AL PAPÀ GOLOSO.
TANTE IDEE PENSATE
CON IL CUORE, SOTTO IL
SEGNO GIOIOSO
DELLA CREATIVITÀ

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni,
foto di Marco Azzoni



● 1 Stampino a doppio taglio: a seconda del lato che si usa si ottengono due misure. In plastica, è ideale anche per tartine salate (Delicia di Tescoma, set di 3 pezzi per 6 misure diverse, 5,90 €).

● 2-11 I biscotti diventano decorazioni per l'albero di Natale, grazie al set di formine complete di nastro rosso e dorato (Delicia di Tescoma, set 6 pezzi di forme diverse, 10,90 €).

● 3-4-8-9-12-15 Stella, angelo, alberello... Sono sei i tagliabiscotti a tema natalizio, in banda stagnata color rosso e oro (Guardini, 6,90 €).

● 5-7-10-13 Sono raccolti in un anello i 12 stampini dalle fogge diverse, per creare tanti dolcetti da gustare sotto l'albero (Delicia di Tescoma, set 13 pezzi, 6,90 €).

● 6-14 Per i biscotti da servire con il tè, le formine di metallo in tre colori diversi; nel set 3 tagliabiscotti a forma di teiera, tazza e muffin (Tea Time di Guardini, 5,90 €).

Indirizzi a pagina 6

Scegliamo la qualità, aspettiamo l'eccellenza.



Raggiunti i **12 mesi** di stagionatura **si può chiamare Parmigiano Reggiano**: il formaggio DOP con la **stagionatura minima più lunga**. Da **24 mesi**, raggiunge l'**equilibrio di sapori e aromi**, poi la stagionatura può continuare e arrivare anche **fino a 100 mesi**. Sono le **scelte di qualità** che facciamo ogni giorno a **permettere tempi così lunghi: nessun conservante**, solo **alimenti naturali** con prevalenza di fieni ed erbe per le nostre vacche, solo **latte di qualità superiore** per il Parmigiano Reggiano.

Parmigiano Reggiano. La scelta di qualità.



- **1** Disegnata da Roberto Sambonet nel '57, la pesciera in acciaio inox si trova in collezione al MoMA di New York (Sambonet, cm 50x15, 301,50 €).
 - **2** La tavola si veste casual con le flûte in materiale plastico proposte in 6 colori (Belle Epoque di Guzzini, 7,90 € cad.).
 - **3** Per mini crostatine lo stampo in acciaio Hi Top con rivestimento interno antiaderente (Guardini, set 3 pezzi, 7 €).
 - **4** In acciaio smaltato e decorato in bianco e blu, il bollitore da 3 litri (Impronte di Wald, 84,35 €).
 - **5** La pasta fresca fatta in casa, dai tagliolini alla sfoglia, si può preparare tutti i giorni con l'apposita macchina nella versione blu (Atlas 150 di Marcato, 79,10 €).
 - **6** Per gli appassionati del buon caffè l'espresso si prepara con la nuova macchina dal design inconfondibile (Nespresso Artisan di KitchenAid, 399 €).
- Indirizzi a pagina 6

Natale con i Fiocchi!



Per le tue feste scegli i Fiocchi di Latte Exquisa, Classici con Yogurt o i nuovi Senza Lattosio e scopri anche tu il piacere della leggerezza. Buonissime Feste a tutti!



www.exquisa.it



il gusto di volersi bene. Dal 1969.

● 1 Lascia intravedere il colore ambrato del tè, la teiera in vetro borosilicato con filtro e fornello in acciaio inox (Smart Tea di WMF, 99 €). ● 2 Per piatti gustosi e delicati, la pentola in terracotta dall'originale colore verde acqua (Terra.Cotto di Sambonet, 64,90 €). ● 3 Il vaso in cristallo sfaccettato riflette i bagliori della festa (Pieces of Jewellery di Villeroy & Boch, 169 €). ● 4 Dedicato ai design adictet il cavatappi antropomorfo firmato Alessandro Mendini (Anna G. di Alessi, 68 €). ● 5 Decorazioni in porcellana smaltata (Giovelab, 24 €). ● 6 Fa risparmiare tempo prezioso in cucina il nuovo soupmaker con 4 impostazioni: frulla a freddo frutta e frappè e a caldo verdure per creme e vellutate (Cuoci e Frulla di Philips, 119,99 €). ● 7 Si ispira al design Anni 50 la macchina che utilizza caffè in polvere o a cialde (Icona Vintage di De'Longhi, 160 €). Indirizzi a pagina 6





- 1 Un po' fruttiera, un po' vassoio il contenitore in acciaio inox nella variante bianca; i bordi sono traforati al laser (Ecco! di Alessi, 90 €). ● 2-4 Decorazioni natalizie in porcellana con finitura matt (Rosenthal, da 30 €). ● 3 Un dono molto chic: la bottiglia da whisky in cristallo (da 0,75 litri, Villeroy & Boch, 79 €). ● 5 Impilabile e dotata di nuova tecnologia Cool+, che riduce il calore nei manici, la pentola in Cromargan con fondo adatto a tutte le fonti di calore, compresa quella a induzione (Premium One di WMF, diam. cm 24, 149 €). ● 6 Il bianco conferisce un'eleganza inaspettata ai coltelli in acciaio inox con impugnatura in Abs (Collezione From Sambonet to Kitchen di Sambonet, da 36,90 €). ● 7 Prezioso in cucina il nuovo robot con ciotola in acciaio inox graduata, completa di 2 manici e coperchio paraschizzi; con la manopola retro-illuminata si regola la velocità di lavorazione così da amalgamare meglio gli ingredienti (Chef XL Sense di Kenwood, 700 €). Indirizzi a pagina 6

LUCIANA MOSCONI®



**Feste Buonissime
dalla Signora delle Tagliatelle.**

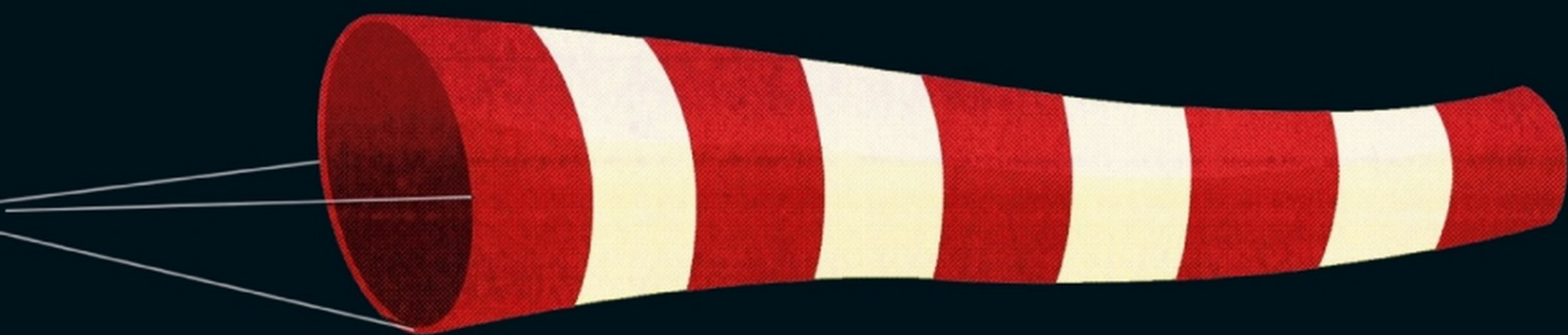
● 1 Per preparare una slitta di cioccolato serve lo stampo in silicone; nella confezione, oltre alla ricetta, si trova un altro stampo per realizzare un albero di Natale e due renne (Xmas Dream di Silikomart, 28,90 €). ● 2 Leggere come bolle di sapone, le boule in vetro (Ichendorf, da 15 €). ● 3 Mini cocotte in gres smaltato rosa (Le Creuset, diam. cm 10, 19,90 €). ● 4 La cucina sana e leggera richiede un tegame speciale; come questo con l'esterno in rame e l'interno in alluminio antiaderente per un'ottima conduzione del calore (Collezione Il Rame di Ballarini, diam. cm 24, 155 €). ● 5 Rosa anche lo stampo per budino in acciaio Hi-Top e interno antiaderente rinforzato con particelle ceramiche (Guardini, diam. cm 23, 14,90 €). ● 6 La teglia dorata è in metallo antiaderente: funge da vassoio e va anche in forno (Delicia Gold di Tescoma, da cm 36x27, 14,90 €). ● 7 La creatività in cucina non conosce limiti con la nuova macchina dotata di tecnologia MultiMotion Drive, utile per amalgamare in modo omogeneo anche gli impasti più duri (MUM5 4920 di Bosch, 349,90 €).
Indirizzi a pagina 6



IL NUOVO LIBRO DI
BRUNO VESPA



BRUNO VESPA



*Dalla prima guerra mondiale alla Terza Repubblica
sempre sul carro dei vincitori*

ITALIANI VOLTA GABBANA

A SOLI
€15,00
FINO AL
30 NOVEMBRE

Parl al -25% sul prezzo di copertina

Seguici su



MONDADORI
www.librimondadori.it

Rai Eri



GLI ACCESSORI

"Bolly" è il secchiello rinfrescatore disegnato da Jasper Morrison: la particolare foggia del foro e la forma non perfettamente rotonda della sezione facilitano la presa con una mano sola. La Pinza per champagne "Noè", disegnata da Giulio Iacchetti, richiama la sagoma di una bottiglia e permette di tagliare la gabbietta metallica e sbloccare il tappo. Decora la tavola il portalume in acciaio lucido della famiglia "La Stanza dello Scirocco", design Mario Trimarchi. I bicchieri in vetro cristallino fanno parte della serie "Dressed", disegnata da Marcel Wanders: come un bel vestito, fanno risaltare il contenuto senza prendere il sopravvento. www.alessi.com

Brindisi spumeggianti

**LE CANTINE MIGLIORI INTERPRETANO LA FESTA
CON VINI BRIOSI, DALLA VIVACE EFFERVESCENZA, PREZIOSI
NEI PROFUMI COME NEI RAFFINATI PERLAGE**

**foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi,
abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi**



Sedie Dialma Brown, carta da parati
Casamance, albero, addobbi, stella e palla
di Natale in vendita da Viridea, ghirlande
luminose Cobo, tovaglia realizzata con
tessuto della collezione Tourbillon Agena.
Indirizzi a pagina 6

Cantina di Soave

Fondata nel 1898, è una delle realtà vitivinicole più interessanti e articolate nel panorama enologico con 6.000 ettari di vigneto collocati nell'area veronese. La sua selezione di vini, oltre a quelli della tradizione del territorio (tra cui Soave, Valpolicella, Ripasso e Amarone della Valpolicella), comprende anche eccellenti spumanti come lo storico marchio Maximilian I: nobili bollicine frutto di una lunga selezione, prima in vigna e poi in cantina, realizzate con la massima cura e attenzione durante la fase della spumantizzazione.

● www.cantinasoave.it, tel. 045 6139811

Soufflé cotto due volte con gorgonzola e pere,

pag. 182



IL VINO

Maximilian I Gran Cuvée Brut

Cantina di Soave si distingue tra le aziende venete per una gamma sempre più varia nelle tipologie, tanto che potremmo accostare un intero menu con le specialità veronesi, fino al vino da meditazione. Il Maximilian I Gran Cuvée Brut è ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Bianco che al naso conferiscono la nitida combinazione tra profumi di frutta bianca e crosta di pane, mentre al gusto donano un'espressione viva e distesa, ideale per la sapidità di ricette a base di formaggi, uova, persino funghi. Il soufflé è una sfida appassionante, dove lo spumante mette in luce un sapore avvolgente e stratificato che fonde anche la dolcezza delle pere.

Piatti collezione Dressed Alessi, calice Ichendorf, cuoricini in vendita da Viridea, tovaglioli Marina C, posate Pintinox, sedile Dialma Brown, carta da parati Casamance, tovaglia realizzata con tessuto della collezione Tourbillon Agena. Indirizzi a pagina 6

IL VINO

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

La Gioiosa dà continuità alla tradizione del vino veneto con un'azienda moderna di chiara aspirazione qualitativa puntando sul Prosecco in versione classica, riconoscibile dalla definizione Extra Dry e dal gusto rotondo. Uno spumante versatile che spazia con disinvoltura da una pizza bianca, magari con mozzarella e fiori di zucchine, agli sformati di verdure dolci come i piselli, fino a pesci come la trota che, per via del possibile retrogusto metallico, potrebbe risultare difficile ma non lo è questo Superiore che fa valere la sua soffice morbidezza.

Terrina di trota e verdure, pag. 182

Piatto vasoio Reichenbach
Porzellan Manufaktur, calici
Livellara, albero con addobbi
e decori sul tavolo in vendita
da Viridea, ghirlande luminose
Cobo, piano della collezione
Filo Laminam, carta da parati
Casamance. Indirizzi a pagina 6

La Gioiosa

L'azienda trevigiana, guidata da generazioni dalla famiglia Moretti Pologato, rende omaggio all'antica definizione della zona, "Marca Gioiosa et Amorosa", e rappresenta il punto d'incontro fra la tradizione e il territorio, interpretando il Prosecco con garbo e mestiere.

Fiori all'occhiello il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc e il Superiore di Cartizze: bottiglie ambasciatrici del vino trevigiano del mondo, frutto di grande esperienza e di un incessante lavoro di innovazione.

● www.lagioiosa.it, tel. 0423 8607

Cavicchioli

Da più di 80 anni questa cantina riveste di tecnica raffinata un modo antico di fare buon vino. Dal 1928, di padre in figlio, di generazione in generazione, l'esperienza e la passione si sono tramandate negli anni fino a rendere il marchio un punto saldo e noto nel mondo del Lambrusco Modenese. I 90 ettari di vigneto di proprietà si estendono nel cuore del Sorbara Doc e oggi l'azienda impiega la sua conoscenza anche nella produzione di altri vini frizzanti e spumanti, sempre a base delle varietà del proprio territorio, in grado di soddisfare, grazie alla loro vivacità e freschezza, ogni occasione speciale.

● www.cavicchioli.it, tel. 059 812412

Risotto capesante e pistacchi, pag. 182



IL VINO

Pignoletto Modena Spumante Brut

Il marchio Cavicchioli è legato alla storia del Lambrusco modenese. Il passare del tempo ha permesso alla proprietà di applicare le conoscenze nel campo della rifermentazione a vini spumanti ottenuti da altre varietà. Nasce quindi il Pignoletto Brut, ottenuto dall'omonimo vitigno e realizzato esaltandone freschezza e leggiadria, aspetti che si accostano bene a delicate ricette di pesce, crostacei e molluschi dalla polpa morbida. L'occasione del risotto è duplice, perché il Pignoletto dona alla cottura un profumo originale e rispetta la morbida bellezza delle capesante.

Piatti Reichenbach
Porzellan Manufaktur,
calici Livellara, posate
Pintinox, tovaglia
realizzata con tessuto
della collezione Tourbillon
Agena, tovaglioli Marina
C. Indirizzi a pagina 6

IL VINO

Prosecco Extra Dry

Tenuta S. Anna, fiore all'occhiello del gruppo Genagricola, si è rinnovata cogliendo successi in manifestazioni internazionali, con buoni piazzamenti nei concorsi enologici. Il suo territorio, la pianura veneziana, offre al Prosecco l'occasione di esprimere una personalità grintosa, al punto da poterlo accostare a piatti di mare complessi e articolati, come un fritto di piccoli crostacei e verdure, o come la polentina di ceci, dove lo spumante Extra Dry tiene insieme l'intensità dei legumi con la purezza della pescatrice, lasciando tutto lo spazio olfattivo alle erbe aromatiche.



Polentina di ceci alle erbe con ragù di pescatrice in bianco, pag. 182

Vassoio e ciotoline
Reichenbach Porzellan
Manufaktur, posate
Pintinox, calici Riedel,
piano collezione Filo
Laminam, carta da parati
Casamance, albero con
addobbi e decori sul
tavolo in vendita da
Viridea, ghirlande
luminose Cobo. Indirizzi
a pagina 6

Tenuta S. Anna

L'azienda nasce, alla fine degli anni '60, a Loncon di Annone Veneto, nel cuore della Doc Lison Pramaggiore. L'attenzione per il monovitigno, la scelta di valorizzare il territorio come obiettivo della propria ricerca, la cura del design sono state le fondamenta su cui l'azienda ha costruito il proprio successo. Terroir, vigna, uve sono "argomenti tangibili", che prendono forma nello spazio che circonda l'azienda: 140 ettari vitati, una realtà concreta che, meglio di ogni altra, certifica il legame dell'azienda con un modo di produrre vino rigoroso, che parte sempre dalla materia prima.

• www.tenutasantanna.it, tel. 0422 864511

IL VINO
Spumante Pecorino
Merlettaie Brut

L'azienda Ciù Ciù si trova in uno dei territori più vocati delle Marche. Qui il Pecorino, riscoperto da alcuni produttori, ha potuto esprimere le sue potenzialità. La cantina lo realizza in versione Spumante mettendo in luce la freschezza e la sostanza di un'uva duttile. Ne scaturisce un Brut secco ma non autoritario, dal profumo accogliente e dal sapore lungo, perfetto anche con i grandi primi delle feste, di pesce e di carne. Sulle tartine non fa tracimare la grassezza di ciauscolo e crescenza e si apre alla forza odorosa del tartufo.

**Tartine con spuma
di ciauscolo, pag. 184**



Ciù Ciù

L'azienda, fondata nel 1970 dalla famiglia Bartolomei, è situata a pochi chilometri dalla medievale Offida (AP) e vanta circa 130 ettari di vigneto. Un gruppo tecnico si impegna da anni con l'obiettivo di ripristinare l'eredità vitivinicola ed enologica delle Marche. La solidità delle tradizioni si fonde con la forza delle innovazioni nella ricerca costante della qualità e nella convinzione che il vino debba essere espressione del territorio e dei vitigni autoctoni, come Passerina e Pecorino, affiancati ai più noti come Sangiovese, Merlot, Barbera, Montepulciano, Pinot, Chardonnay.

● www.ciuciuvini.it, tel. 0736 810001

Piatto Reichenbach
Porzellan Manufaktur,
calici Ichendorf,
tovagliolini Marina C,
decori sul tavolo, albero
e addobbi in vendita da
Viridea, ghirlande
luminose Cobo, piano
collezione Filo Laminam,
carta da parati
Casamance. Indirizzi a
pagina 6

Colli del Soligo

È una realtà che, dal 1957, riunisce i produttori di Prosecco della zona, incorniciata dalle ripide colline di origine vulcanica, posta a metà della "strada del vino bianco", tra Conegliano e Valdobbiadene, nel trevigiano: solo 50 chilometri separano la cantina da Venezia, mentre nelle immediate vicinanze si trova la Scuola enologica di Conegliano.

La cooperativa è cresciuta fino a radunare gli attuali circa 650 soci: un gruppo di viticoltori accomunati dalla passione per il Prosecco e il territorio. Oggi, gli spumanti a base di Prosecco si presentano con un'identità precisa, testimoni del valore unico dello spirito associativo, vero patrimonio della cooperativa.

● www.collisoligo.it, tel. 0438 840092

**Insalata di scampi
e mango, pag. 184**

Piatti Reichenbach
Porzellan Manufaktur,
sedie Dialma Brown,
tovaglia realizzata con
tessuto della collezione
Tourbillon Agena, carta
da parati Casamance,
tovaglioli Marina C,
posata Bitossi Home,
piattino dorato Discipline,
calici Mikasa distribuito
da Livellara. Indirizzi a
pagina 6

IL VINO

Conegliano Valdobbiadene Cuvée Solicum Extra Dry

Etichetta di punta della produzione della cantina Colli del Soligo è lo spumante Solicum, un Superiore Extra Dry tra i più decisi della categoria per il profumo esuberante e per un dinamico sviluppo gustativo, così da poterlo abbinare a cibi fragranti ed elaborati, come antipasti di mare e vellutate di crostacei dai tocchi piccanti. Sull'insalata dai tocchi esotici il Solicum difende la tenerezza degli scampi dall'arroganza del mango e del peperoncino, fondendo le differenze in un sapore pieno e avvolgente.

Col Vetoraz

La cantina è ubicata a quasi 400 metri di altitudine, nel punto più elevato della collina del Cartizze, nel trevigiano. Qui la famiglia fondatrice si è insediata dal 1838, sviluppando la coltivazione della vite (Prosecco Superiore e Cartizze Superiore). Rispetto per la tradizione, estrema cura dei vigneti e scrupolosa metodologia nella filiera e nella produzione hanno permesso all'azienda di crescere e raggiungere, negli ultimi 20 anni, i vertici della produzione di Valdobbiadene Docg, con vini di eccellenza in termini quantitativi e di qualità, oltre 1.400.000 kg di uva Docg l'anno da cui è selezionata la produzione di un milione di bottiglie vendute.

● www.colvetoraz.it, tel. 0423 975291

Tortine con cotognata, pag. 184



Alzata Reichenbach Porzellan
Manufaktur, calici Ichendorf, tovagliolo
Marina C, posate Mepra, piano
collezione Filo Laminam, albero,
addobbi, stella e palle di Natale in
vendita da Viridea, carta da parati
Casamance. Indirizzi a pagina 6

IL VINO

Valdobbiadene Docg Millesimato Dry

Il prestigio di questa cantina è proporzionale alla qualità dei suoi vigneti dai quali provengono vini di grande livello. I filari dedicati al Millesimato esprimono tutte le peculiarità di questo territorio unico, che si traducono nel bouquet di note fruttate e nella particolare sapidità data dal terreno calcareo. Così l'azienda può produrre un vino spumante in un singolo millesimo, riassumendone ogni volta l'originalità. Il Millesimato Dry 2013 è delizioso nella spuma, aperto nei profumi, intenso e persistente al gusto. La sua amabile dolcezza consente abbinamenti a dessert non troppo corposi con frutta. Le tortine sono esemplari per misurare la persistenza dello spumante Docg nel seguire ogni strato.

IL VINO

Valdobbiadene Prosecco Docg Dry "Uvaggio Storico"

All'Uvaggio Storico, unito agli spumanti della linea "alta" dal legame col territorio, partecipano i vitigni Verdiso, Perera e Bianchetta, che hanno sempre accompagnato il Prosecco nel vigneto e hanno contribuito a completarne la fisionomia nel vino finito. La dizione Dry indica una sensibile dolcezza, motivo per cui questo spumante è adatto ad accompagnare pasticceria delicata, impasti soffici e creme delicate, come nel caso del rotolo alle castagne, non esagerando con la panna per non sacrificarlo inutilmente.

Rotolo con panna e castagne, pag. 184

Piatti Reichenbach Porzellan
Manufaktur, calici WMF, tovagliolo
Marina C, decoro angioletto Rosenthal
Classic, cuoricini in vendita da Viridea,
piattino dorato Discipline, posate Mepra,
coltello Pintinox, sedie Dialma Brown,
carta da parati Casamance, tovaglia
realizzata con tessuto della collezione
Tourbillon Agena. Indirizzi a pagina 6

Val D'Oca

Nata nei primissimi anni Cinquanta fra Asolo e Conegliano, ai piedi delle Prealpi Trevigiane, la Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val d'Oca conta quasi 600 soci per oltre 700 ettari di vigne. La valorizzazione della materia prima e un occhio attento al miglioramento delle produzioni sono le linee guida che ne ispirano il lavoro e che hanno spinto l'azienda a implementare la selezione, in fondi particolarmente vocati, anche di vitigni "dimenticati" come quelli che compongono l'Uvaggio Storico, che riporta nel bicchiere un tocco di passato, in chiave contemporanea.

● www.valdoca.com, shop.valdoca.com, tel. 0423 982070



SOUFFLÉ COTTO DUE VOLTE CON GORGONZOLA E PERE

PER 4 PERSONE

100 g di gorgonzola - 1 pera Williams rossa - 30 g di farina - 2,5 dl di latte - 3 uova - 1 albume - 1 dl di panna fresca - 30 g di parmigiano grattugiato - 1 ciuffo di salvia - 50 g di burro - sale - pepe

● **1** Sbucciate 1/2 pera, eliminate il torsolo e tagliatela a dadini. Sciogliete 10 g di burro in una padellina con una dozzina di foglie di salvia, friggetele finché sono croccanti e scolateli su carta da cucina. Unite i dadini di pera e cuoceteli su fiamma vivace per 3-4 minuti, rigirandoli su tutti i lati.

● **2** Sciogliete 30 g di burro in un pentolino, versate la farina in una sola volta, mescolate e tostatela per 3-4 minuti. Unite a filo il latte, mescolando per evitare la formazione di grumi, e cuocete per 7-8 minuti. Fuori dal fuoco, amalgamatevi il gorgonzola spezzettato finché è sciolto. Regolate di sale, pepate e fate intiepidire.

● **3** Sgusciate le uova, separate tuorli e albumi e unite i primi, leggermente sbattuti, al composto di gorgonzola. Aggiungete anche i dadini di pera. Montate a neve i 4 albumi, con un pizzico di sale, e amalgamateli delicatamente al composto. Dividetelo in 4 stampini (circa 1,5 dl di capacità) unti con il burro rimasto. Disponeteli in una teglia, con 2 dita di acqua calda sul fondo, e cuocete i soufflé a bagnomaria, in forno a 180°, per circa 25 minuti. Levateli dal bagnomaria e fateli raffreddare.

● **4** Sformate i soufflé e trasferiteli su una teglia rivestita di carta da forno. Mescolate la panna con il parmigiano, versatela sui soufflé e ripassateli in forno a 200° per circa 15 minuti, finché sono dorati. Trasferiteli nei piatti e decorateli con la salvia frita, la pera rimasta a spicchi e, se vi piace, fettine di gorgonzola.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti

● Cottura 1 ora 5 minuti



TERRINA DI TROTA E VERDURE

PER 6 PERSONE

600 g di filetti di trota salmonata - 2 albumi - 2 dl di panna fresca - 100 g di polpa di zucca - 4 piccoli porri - 1 carota nera - 1 arancia - olio extravergine d'oliva - sale - sale nero per guarnire

● **1** Pulite il pesce da pelle e lisce. Tenete da parte 1/3 di un filetto. Frullate i rimanenti con gli albumi e salate. Passate in frigo 1 ora, poi incorporate la panna.

● **2** Tagliate a bastoncini zucca e porri. Cuoceteli a vapore per 5 minuti. Rivestite di carta da forno uno stampo da plum cake di 22x10 cm. Fate uno strato di mousseline di trota, metà verdure e altra mousseline. Disponete al centro il filetto tenuto da parte e ripetete gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Ripiegate la carta sul composto, mettete lo stampo in una teglia, con 2 dita di acqua, e cuocete in forno a 180° per 40 minuti. Fate raffreddare e passate in frigo 1 notte.

● **3** Spremete l'arancia, filtrate il succo ed emulsionatelo con 4 cucchiaini di olio e una presa di sale. Sformate la terrina, decoratela con la carota a nastri sottili, il sale nero e servite con la salsa all'arancia.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo

● Cottura 45 minuti



RISOTTO CAPELANTE E PISTACCHI

PER 4 PERSONE

300 g di riso Carnaroli - 1 scalogno - 4 capesante sgusciate - 80 g di pistacchi sgusciati - 1 l di brodo di pesce - 1 dl di Pignoletto Brut - burro - sale - pepe

● **1** Stufate lo scalogno tritato in una casseruola con una noce di burro e un filo di brodo. Unite il riso e tostatelo per 3-4 minuti, mescolando. Sfumate con il vino, poi versate un mestolo di brodo e portate a cottura il risotto unendo il resto del brodo, poco alla volta.

● **2** Scottate i pistacchi per 1 minuto in acqua bollente, scolateli e strofinateli in un telo per eliminare le pellicine. Tritateli fini e unitene metà al risotto.

● **3** Rosolate le capesante a fuoco vivo, in una noce di burro, 1 minuto per lato e salatele. Dividete il risotto nei piatti, cospargetelo con la polvere di pistacchi rimasta, disponete su ognuno una capesante, pepate e servite.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti

● Cottura 35 minuti



POLENTINA DI CECI ALLE ERBE CON RAGÙ DI PESCATRICE IN BIANCO

PER 4 PERSONE

200 g di pescatrice - 200 g di farina di ceci - 1 scalogno - 1 mazzetto di rosmarino, salvia e timo - 1 dl di Prosecco Extra Dry - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Portate a bollore 1,5 litri di acqua con una presa di sale e le erbe. Setacciate la farina in una ciotola. Unite un mestolo di acqua bollente alla volta, mescolando contemporaneamente con una frusta, fino a ottenere una pastella fluida. Versatela a filo nell'acqua rimasta nella pentola. Eliminate le erbe e cuocete per 45 minuti, mescolando spesso.

● **2** Pulite la pescatrice da pelle e scarti e riducete la polpa a dadini. Stufate lo scalogno tritato in un tegame con 4 cucchiaini di olio. Unite la pescatrice, salate e cuocete per 2 minuti. Sfumate con il vino e proseguite la cottura per 1 minuto. Servite la polenta con il ragù di pescatrice e una macinata di pepe.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti

● Cottura 60 minuti

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



"G.H. MUMM MINI ICE BUCKET"

"G.H. Mumm Mini Ice Bucket" è un involucro grintoso, messo a punto per creare un microambiente ideale per la Cuvée e proteggerla dagli sbalzi termici. Ideale come regalo originale e moderno.



FERRERO GOLDEN GALLERY

In occasione del Natale Ferrero presenta Golden Gallery, un nuovo assortimento di praline che comprende, oltre alle praline Ferrero Rocher e Ferrero Rond Noir, tre novità esclusive: Ferrero Manderly, Ferrero Tenderly White e Ferrero Tenderly Nougat.



PROPOSTE NATALIZIE COLTERENZIO

La Cantina Colterenzio propone Praedium, una linea di prodotti frutto di un'attenta vinificazione ed un accurato affinamento. Il Pinot nero Riserva St. Daniel 2011 ha aromi di bacche rosse mature; il Pinot Bianco Weissshaus 2013 è un vino ben bilanciato dall'aroma di frutti bianchi.



HAVANA CLUB GRAN RESERVA

Havana Club Gran Reserva Añejo 15 Años, edizione limitata per la prima volta in Italia, nasce dalla ripetuta miscelazione delle migliori riserve custodite nelle cantine Havana Club e invecchiate almeno quindici anni. È contraddistinto da un colorito mogano, brillante e corposo.



"FIOCCO MAGICO" COCA-COLA

Per Natale Coca-Cola è pronta a stupire con la limited edition "Fiocco Magico". L'etichetta si trasforma in un "Fiocco Magico" di Natale e la bottiglietta sarà pronta per regalare un momento di felicità.



ESPRIA PLUS A MODO MIO LAVAZZA

Èspria Plus è l'ultimo modello del sistema espresso casa A Modo Mio Lavazza. Realizzata in partnership con Electrolux, è elegante, intuitiva e facile da usare. Contenuta nelle dimensioni, permette di preparare l'autentico espresso Lavazza con un solo gesto.



PANETTONE ALLE MELE GALUP

Il Panettone alle Mele è un'interpretazione fresca e delicata dell'antica ricetta che testimonia l'autentica maestria dolciaria Galup. Lavorato a mano, si caratterizza per le mele italiane candite nell'impasto e l'olio essenziale di mela ed è ricoperto con glassa alla Nocciola Piemonte IGP.



VIGNETO FRACIA NINO NEGRI

Questo vino deve il nome all'omonimo Vigneto Fracia che rappresenta un "cru" esclusivo della cantina Nino Negri. È un Valtellina Superiore DOCG dal colore granato, profumo intenso e sapore asciutto. Ottimo con cacciagione, arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati.



CONSORZIO VIRGILIO

Per Natale il Consorzio Virgilio propone le confezioni da 800 grammi di parmigiano Reggiano e di Grana Padano Riserva. Entrambe sono complete di coltellino.



TARTINE CON SPUMA DI CIAUSCOLO

PER 4 PERSONE

8 panini al latte - 100 g di ciauscolo - 100 g di crescenza - 100 g di mozzarella - 30 g di tartufo nero - 1 pezzetto di scorza di arancia candita - 1/2 arancia non trattata - germogli freschi per guarnire - pepe

- 1 Con un tagliapasta rotondo, di circa 5 cm di diametro, ricavate dai panini 8 cilindretti e divideteli a metà in orizzontale. Pulite il tartufo spazzolandolo delicatamente, poi tritatene metà. Sbucciate il ciauscolo e spezzettate la polpa. Frullatene metà con la crescenza, il tartufo tritato e pepate. Frullate il ciauscolo rimasto con la mozzarella, 1/2 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata e pepate.
- 2 Spalmate metà basi delle tartine con la spuma al tartufo, le altre con quella all'arancia. Coprite con le calotte e decorate con i germogli, il tartufo rimasto a lamelle (sulle tartine al tartufo) e pezzetti di arancia candita (sulle altre).

MEDIA ● Preparazione 25 minuti ● Cottura nessuna



INSALATA DI SCAMPI E MANGO

PER 4 PERSONE

16 scampi medi - 1 mango - 1 piccolo peperoncino fresco - 4 gambi di prezzemolo - 2 dl di Prosecco Superiore - 1 scalogno - spinacini - olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Staccate le teste degli scampi, sciacquatele e mettetele in una casseruola con 4 dl di acqua, il vino, e i gambi di prezzemolo. Portate a bollore, cuocete per 10 minuti, poi filtrate in un colino schiacciando bene le teste per recuperare tutti i succhi. Riportate a bollore il brodo ottenuto. Sgusciate e pulite le code degli scampi, tuffatele nel brodo per 1 minuto e scolatele. Fate ridurre il brodo fino a ottenerne 4-5 cucchiaini.
- 2 Dividete il mango a metà, eliminate il nocciolo, pelatelo e tagliatelo a fettine sottili. Disponetele nei piatti insieme agli scampi e a qualche spinacino. Condite con la riduzione di brodo, emulsionata con 4 cucchiaini di olio, poco sale e il peperoncino tritato.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 20 minuti



TORTINE CON COTOGNATA

PER 6 PERSONE

220 g di farina, più quella per gli stampini - 180 g di zucchero semolato - 1 baccello di vaniglia - 6 uova - 300 g di confettura di mele cotogne - 40 g di cotognata - 12 nocciole rivestite di zucchero dorato - 150 g di formaggio fresco spalmabile - burro - 30 g di zucchero a velo

- 1 Tagliate a metà per il lungo il baccello di vaniglia e raschiate i semini con la punta del coltello. Montate con la frusta elettrica, per circa 10 minuti, le uova con lo zucchero e i semini di vaniglia. Unite la farina setacciata e mescolate con una spatola. Versate l'impasto in 12 stampini cubici, di circa 4 cm di lato, imburrati e infarinati. Infornate per 25 minuti a 180°.
- 2 Sformate le tortine e fatele raffreddare. Tagliatele ognuna in 3 strati. Spalmate i primi due strati di ognuna con la confettura, poi ricomponete le tortine.
- 3 Lavorate il formaggio con lo

zucchero a velo. Stendete questa glassa a ciuffetti sull'ultimo strato delle tortine. Decorate con le nocciole dorate e fettine di cotognata.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti



ROTOLO CON PANNA E CASTAGNE

PER 6 PERSONE

4 uova - 180 g di zucchero semolato - 100 g di farina - 300 g di castagne lessate - 2 foglie di alloro - 2 dl di panna fresca - 1 baccello di vaniglia - 4 marron glacé - zucchero a velo

- 1 Rivestite di carta da forno una teglia di 32x24 cm. Tagliate a metà per il lungo il baccello di vaniglia e raschiate i semini con la punta del coltello. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Montate i secondi con 100 g di zucchero semolato fino a ottenere una meringa non troppo soda. Unite i tuorli, leggermente sbattuti, i semini di vaniglia e la farina setacciata, mescolando con una spatola. Versate l'impasto nella teglia e infornate a 180° per 20 minuti.
- 2 Mettete in una casseruola le castagne spezzettate, 1 foglia di alloro, lo zucchero rimasto e 0,8 dl di acqua. Cuocete per circa 10 minuti, eliminate l'alloro e schiacciate le castagne con una forchetta, per ottenere una purea.
- 3 Rovesciate la pasta su un foglio di carta da forno, cosparsa di zucchero a velo, e spalmatela con la purea di castagne. Coprite con la panna montata. Arrotolate la pasta sul ripieno, aiutandovi con la carta, partendo dal lato più corto. Avvolgete il rolo nella carta e fate riposare in frigo 1 ora. Eliminate la carta, spolverizzate di zucchero a velo e decorate con i marron glacé spezzettati e la foglia di alloro rimasta, tagliata a julienne.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



MAXIMILIAN I BRUT

Vino spumante Brut prodotto da Cantina di Soave con uve Chardonnay e Pinot di qualità selezionata. Ha colore giallo intenso, perlage fitto e persistente gusto armonico.



IL NATALE DI ALCE NERO

Alce Nero propone tante idee per un Natale naturale e gustoso con i suoi prodotti biologici come la linea di tavolette di cioccolato con cacao Fairtrade e zucchero di canna; la golosa crema spalmabile a base di nocciole e cacao Ciococrem e i mieli biologici.



VALDOBBIADENE VAL D'OCA

Il Valdobbiadene Prosecco superiore D.O.C.G. Val d'Oca è un vino spumante di qualità del tipo aromatico-extra dry, prodotto con uve 100% Glera. Ottimo come aperitivo, è ideale a tutto pasto in abbinamento a frutti di mare e carni bianche.



PRODIGHI DELLA TERRA

Un'idea regalo che si distingue per originalità: da Prodigy della Terra il cofanetto "Deluxe" che contiene il Goji "Xing Dai" direttamente dalla Mongolia Interna. In più la tisana "Ciainali", in anteprima dalle vallate dell'antica Argirocastro, la città albanese Patrimonio UNESCO.



PAN DE ORO BAULI

Semplicità e tradizione si fondono in un irresistibile classico unico di Bauli: Pan de Oro, con la sua pasta soffice e leggera e la sua delicata profumazione, conquista anche i palati più raffinati. Pan de oro si presenta con una nuova veste che enfatizza l'eccellenza del prodotto.



PELLINI TOP

Espresso Pellini Top Arabica 100% è ora anche in formato capsula, compatibile con macchine Nespresso. Prodotto di punta dell'offerta Pellini, è raffinato nel corpo e dal gusto intenso. Pellini TOP capsule espresso è disponibile in confezioni monogusto da dieci pezzi.



GIANDUIOTTI VANINI

Una confezione elegante e raffinata, ideale per un regalo e per offrire in degustazione tutto l'assortimento dei gianduiotti Vanini Bagna. All'interno 18 cioccolatini che invogliano alla degustazione anche i più esigenti intenditori di cioccolato.



GRAN CRU MILLÉSIMÉ POMMERY

Gran Cru Millésimé è prodotto con i Pinot Noir e Chardonnay provenienti da un'attenta selezione dei migliori sette Grands Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. È adatto a portare importanti e piatti di ricca raffinatezza. Brut Vintage Grand Cru 1990 formato Jéroboam 3lt in cassa legno.



IL DOLCE NATALE NATTURA

Il Dolce Natale Nattura, panettone vegano, al 100% vegetale, è realizzato con ingredienti provenienti da agricoltura biologica. L'impasto viene fatto lievitare per venti ore e dolcificato con sciroppo d'agave. Vengono aggiunte gocce di cioccolato fondente. Senza latte, uova né grassi animali.



NEL NUMERO DI GENNAIO

FESTA PER SAN SILVESTRO Una tavolata elegante accoglie tanti amici con un menu intrigante e sfizioso, ricco di sorprese e di ingredienti pregiati. Fino allo scintillante momento degli auguri.

CROSTACEI Mazzancolle con pistacchi e agrumi, gamberi con tè verde e curry e scampi con scarola: i pesci più preziosi interpretano grandi condimenti per grandi primi.

ANATRA Bella, scenografica, insolita e gustosissima: vale proprio la pena di riscoprire l'anima eclettica per proporla in modi e occasioni differenti.

E poi **ANTIPASTI** agli agrumi, l'arte del **SOUFFLÉ**, piatti classici con il **COTECHINO**, **TAJARIN** al sugo d'arrosto e tanto altro.

in edicola dal 20 dicembre

SALE&PEPE

n. 12 DICEMBRE 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatzozzi silvia.tatzozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Annalisa Barbagli, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Arianna Ferrari, Miriam Ferrari, Cristina Gigli, Franca Maffei, Paola Mancuso, Marta Mariani, Laura Mauceri, Francesca Romana Mezzadri, Moi et Toi, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Paola Volpari, Umberto Zanassi

Foto: Marco Azzoni, Luca Colombo/Studio XL, Serena Eller Vainicher, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkemia, Michele Tabozzi, Nicoletta Valdistero

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel. 199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it

Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A.

SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 02/7542.1 - Fax 02/75422302. © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.

Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 02/95103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 7752 del 18 dicembre 2013



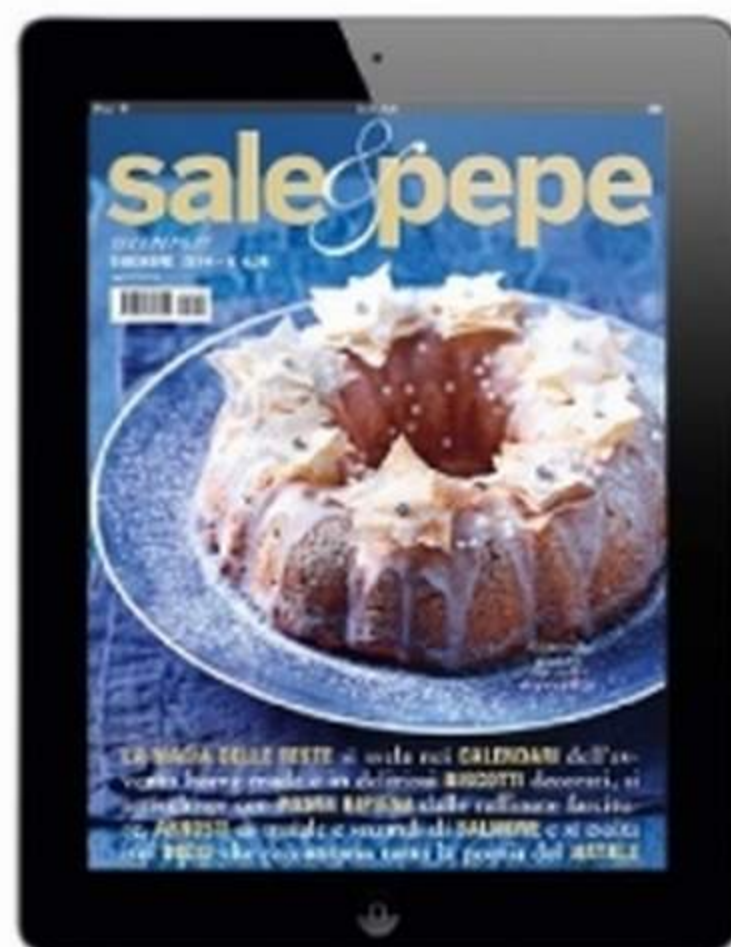
Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).



Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!





GUARDA LO SPOT TV



*Con il tuo
cane non devi
parlare per
forza.*

CON LUI PUOI ESSERE NATURALE. AL 100%.

Schesir sa quanto il tuo cane apprezzi
l'autenticità e la naturalezza. Anche in fatto
di cibo. Ecco perché non usa né conservanti
né coloranti, ma solo le parti migliori
di carni e pesci, della stessa qualità di



quelli usati per il consumo umano,
così da garantire l'integrità dei nutrienti,
un'alta digeribilità e una straordinaria
appetibilità. Perché tu lo possa nutrire nel
modo migliore: naturalmente.

INGREDIENTI NATURALI AL 100%.

www.schesir.com

SOLO NEI NEGOZI SPECIALIZZATI.

ALESSI
The Useful Art

Ph. Matteo Cirenei

"Ossidiana"
Caffettiera espresso
design Mario Trimarchi, 2014

www.alessi.com

follow us on

